PRAKTYCZNA PANI

Nr. 7

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

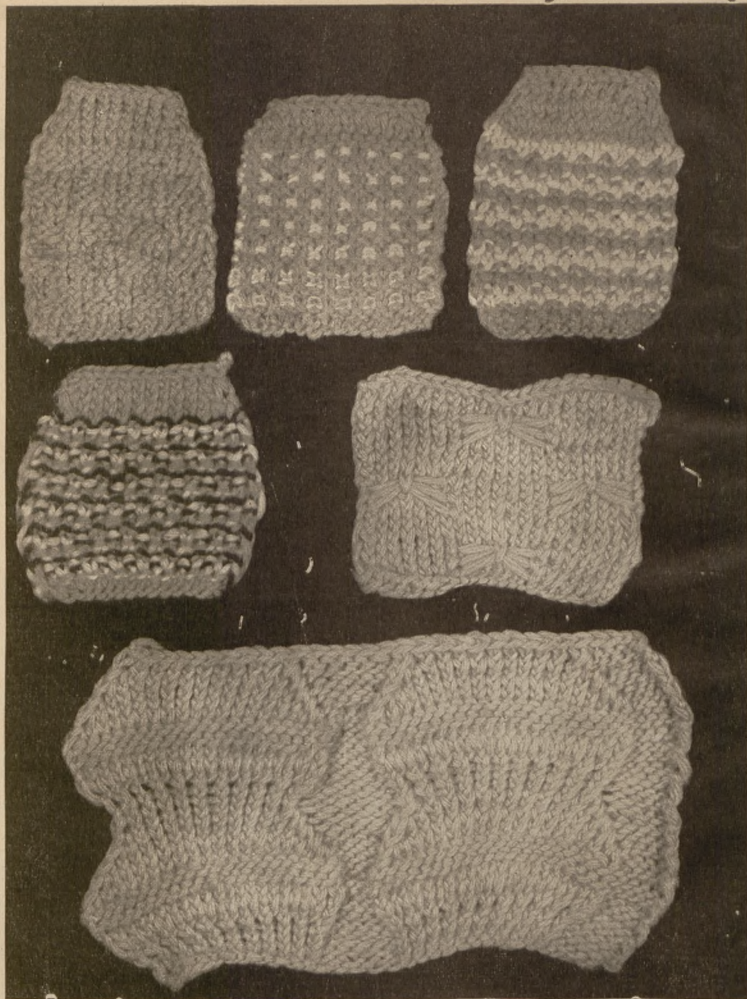
13 luty 1937 r.



NUMER TEN ZAWIERA 24 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty



PROBKI SCIEGÓW NA KRAWATY I PULOWERY (OPIS W TEKŚCIE)



suknie popołudniowe
i wieczorowe
ozdobimy motywami z cekinów
na rysunku motyw srebrno-
-czarny.

LD

(Opis w tekście).

MASZERUJĄ CHŁOPCY

Idzie wojsko! Skandowanym rytmem odmierza krok piechota: Dudnią koła ciężkich haubic, tętnią kopyta i szumią chorągiewki u kawaleryjskich lanc. Posępne czołgi, zwinne tankietki, cały przepych nowoczesnej, zmotoryzowanej armii.

W tłumie — nastroje różne!

Entuzjazm i oklaski. Wyrazy zachwytu i podziwu. Gdzieś z boku ktoś tam martwi się i niepokoi na temat „ile nas to kosztuje".

Nie da się zaprzeczyć, że wojsko kosztuje dużo. Że jednak jest konieczne, nie da się zaprzeczyć również, a udawadnia to corocznie Minister Spraw Wojskowych podczas debaty budżetowej w Sejmie.

Zastanówmy się teraz nad tematem poruszanym bardzo rzadko, mianowicie nad rolą armii, jako całości, w dziedzinie gospodarczej kraju.

Jednym słowem, wojsko jako konsument, jako czynnik wpływający na przemysł, handel, a nawet — rolnictwo.

Jasną jest rzeczą, że armia, będąc samowystarczalną w dziedzinie uzbrojenia, musi mieć, jak to właśnie podkreślił niedawno w sejmie minister Kasprzycki, swój własny przemysł, zatrudniający duże ilości robotników i inżynierów. Przemysł ten w innych krajach, choćby u naszych sąsiadów t. j. w Niemczech i Sowietach, urasta do rozmiarów decydujących o przemyśle ogólnym, który staje się właściwie jedynie siłą pomocniczą, podporządkowaną kwestiom uzbrojeniowym.

Cóż robią ci robotnicy, ci inżynierowie, nad czym pracują fabryki i warsztaty? Odpowiedź na to dała nam tak niedawno widziana rewia listopadowa, najwspanialsza, jaka była kiedykolwiek w Warszawie.

Od bagnetu do haubicy, od ładownicy do olbrzymiego płatowca, wszystko nasze, zrobione ręką polskiego robotnika, mózgiem polskiego inżyniera.

Od uzbrojenia przechodzimy dalej. Nad wytworzeniem jednolitego sukna mundurowego żołnierskiego i oficerskiego pracuje szereg fabryk, dających również chleb setkom robotników. Jak wielkie ożywienie wprowadzają te zamówienia w przemysł włókienniczy, powiedziała dobitnie wielka batalia prasowa, jaka miała miejsce kilka lat temu, na temat krzywdzenia jakoby fabryk łódzkich na rzecz bielskich. Nam osobiście jest wszystko jedno, czy sukno to wyrabiać będzie łódzka czy bielska, czy jeszcze jaka inna fabryka, w każdym razie będzie ona polska.

Na ubrania letnie i bieliznę żołnierską idzie polski len, w coraz wydatniejszych ilościach, dzięki niezmordowanej propagandzie dobrego ducha wileńszczyzny — gen. Żeligowskiego, wprowadzany do wojska. Len — siany przez wileńskiego, czy innego kmiotka, przerabiany na warsztatach fabrycznych, stwarza nowe i wcale nie najgorsze horoskopy zarobkowania dla wsi. Jeszcze może niedość dobrze rozumiane i wykorzystywane, poprawa jednak w tych sprawach zaznacza się z roku na rok.

Na worki i płachty idą konopie, na ładownice i uprząż skóra.

Pomyślmy jeszcze chwilę, ile pieniędzy zjadanych codziennie w koszarach każdego pułku i pozornie „wydawanych" na żołnierską zupę, wsiąka jednakże w życie miast, miasteczek i wsi, w postaci ekwiwalentu za chleb, mięso, warzywa, kaszę, a wreszcie paszę dla koni.

Jest rzeczą znaną, że dla małego miasteczka prawdziwym dobrodziejstwem jest zakwaterowanie się jakiegoś pułku. Wprowadza to stosunkowo znaczne ożywienie w malutki handel, malutki przemysł lokalny. Obsłużenie takiej olbrzymiej machiny, jak armia, stwarzać musi szereg zharmonizowanych z sobą prac, zarobków, zysków, szereg zazębiających się wzajemnie kół, kółek i kółeczek. Mówiliśmy o wojsku — konsumencie. Spójrzmy jeszcze na żołnierza w innej roli.

Spójrzmy na żołnierza K.O.P.'u.

Ten właśnie szary żołnierz, strażnik naszych wschodnich granic, buduje drogi i mosty na dalekim Polesiu. On stawia tam kościoły, szkoły i świetlice. On dożywia dzieci, on przyodziewa nędzę. On wreszcie organizuje kursy oświatowo-kulturalne, i higieniczno - sanitarne, urządza odczyty, akademie, przywozi z sobą wszędzie promienie cywilizacji, którymi dzieli się z całego serca z zapadłymi miasteczkami i wioskami.

K. O. P organizuje również objazdy instruktorów rolnych i hodowlanych, co jest nieocenioną korzyścią dla najzupełniej prymitywnego stanu gospodarki przeciętnego Poleszuka.

To wszystko robi ten „drogi" żołnierz Ten — co nas tak kosztuje, jak szepcą zmartwieni srodze zawodowi pacyfiści.

A jeszcze jedna sprawa i to tak bolesna i tak paląca, jak bezrobocie. Jakąż niewymowną ulgą dla biednego chłopaka bez pracy jest wiadomość z poczty, mała karteczka z P.K.U., wzywająca na komisję poborową. Kilkanaście miesięcy życia zapewnionych. I obiad i ubranie. I spanie na oddzielnym posłaniu. W cieple!

Kilka miesięcy temu zorganizowane specjalnie na okres zimowy bataliony Obrony Narodowej dały przytułek kilku tysiącom bezrobotnym młodym ludziom, którzy, gdyby nie ta właśnie wojskowa służba, skazani byliby na rozpaczliwe wystawanie przed biurami pośrednictwa pracy i okienkami darmowych jadłodajni.

Poza tym dodać jeszcze trzeba, że służba wojskowa jest jednocześnie pierwszorzędną placówką eugeniczną, czuwającą nad podniesieniem skandalicznego stanu zdrowia rekruta ze wsi, czy też ze środowiska robotniczego. Rekrut taki wyjdzie z wojska na pewno zdrowszy, niż przyszedł, dożywiony i domyty.

Na armię trzeba nauczyć się patrzeć racjonalnie. Nie tylko z sentymentem i entuzjazmem. Nie tylko z ufnością, że obroni, gdy będzie potrzeba.

Wojsko bowiem, to nie tylko zbiorowisko bagnetów i karabinów, przeznaczonych do przyszłej wojny, to przede wszystkim teraz, w czasie pokoju, żywa i czynna komórka społeczno-gospodarczo-przemysłowa.

Pieniądze idące „na wojsko" rozpływają się po całym kraju, od kopalni węgla — do chaty rolnika.

Trzeba więc patrzyć na to nasze wojsko, jako na wielki dorobek narodowy, do którego dokłada się bez żalu miliony złotych rocznie, jak do oszczędności, spoczywających w bezpiecznym banku.

Jest to jak gdyby dobrze procentujący kapitał, który nie zawiedzie, który jest wartością stałą, a odsetki dadzą się przeliczyć zarówno na wartości moralne, jak i materialne.

E. K.

LEGENDA

Zima była taka ciężka, śniegi takie wielkie, że biedne, małe ptaszyny nie mogły odszukać pożywienia i padały z głodu. Te, które bliżej ludzi żyły, prędzej coś znalazły — to trochę owsa z obroku dla konia spadło, to gospodyni śmiecie wyrzuciła, to czyjeś dobre ręce ziarn parę sypnęły. Ale w głębi lasu głód był nielada. Co było nasion na ziołach, co było jagód na krzach i drzewach obrały dawno, a czego nie zjadły, to śnieg tak zawiał, że i odnaleźć niesposób. Zebrał się cały drobiazg leśny na naradę.

— A u kaliny nad strugą byliście?

— Nie ma, nie ma!

— A na borowinach w brzezince?

— Śniegiem zaniosło, że nikt nie odnajdzie!

— A na jarzębinach, na polanie?

— Dawno obrane!

— Widziałam jarzębiny korale! Całe pęki! — zaświegotała sikora.

— Gdzie? gdzie?

— A w kapliczce, na rozstaju.

Umilkły ptaszki na tę wieść — jedną myślą tknięte — pofrunęły do kapliczki.

Stała w głębi lasu, gdzie się drogi zbiegały; murowana była, a choć drzwi miała wyrwane i trochę śniegu nawiało, ciepło w niej było i zacisznie. U dołu obrazu Matki Częstochowskiej od lata wiszą zeschłe badyle, pęki jarzębiny i bzu czarnego. Zatrzymały się ptaszki u wrót, obsiadły okienko, patrzą i nie zbliżają się, choć głód jeszcze srożej doskwiera. Żaden ptaszek nie śmie, boć to przecież Bogu ofiarowane.

Ale co to?

Poruszyła się Maria Panna na obrazku, przygięła koralowy wianek, a Jezus drobną rączyną rwie jagody i rzuca ptaszkom.

Zleciały się ptaszyny, jedzą i ćwierkają, a dziwują się, a cieszą, a Dziecina Boża karmi je i uśmiecha się radośnie.

Odtąd co dnia żywiły się ptaszki w kapliczce i do wiosny głodu nie zaznały.

Boguwola.

Janina Surynowa - Wyczółkowska.

EGOIZM WE DWOJE

POWIEŚĆ ═════ ODCINEK 19

NIEDOZWOLONE

Stały wokoło uśmiechnięte dziesiątkami zmarszczek i patrzyły...

W szklanej gablocie ustawiono słoiki, buteleczki, pudełka i tuby z kremami. Słońce połyskiwało w metalowych pokrywkach, jaskrawiło się w barwnych etykietach, złocąc kobiecą nadzieję.

Ten płyn miał ujędrnić zwiotczały, zmarszczony naskórek chudej panny!

Tamten krem powinien był zmatować nos tłusty, porowaty i świecący!

Owo mydełko zapewne udelikatni chropawą, zżółkłą cerę?

Pachnąca, tłusta mazia przypuszczalnie odżywi pofałdowany podbródek?

Stały wkoło gabloty uśmiechnięte dziesiątkami zmarszczek i bruzd utynkowanych na biało i różowo.

Patrzyły na kosmetyki oczami obwiedzionymi tuszem granatowym, brązowym i szarym.

Były stare, głupie i śmieszne.

Pani Rena ironicznie przyglądała się swoim pacjentkom.

Blagą, pochlebstwem, wesołą anegdotą i efektowną malaturą umiała im zamydlić oczy". Te kobiety wierzyły jej, chociaż masaż był taki ot sobie, „aby zbyć" i choć pauzy podczas seansów kosmetycznych trwały dłużej od jej pracy.

Brała je wszystkie na... psychologię. Dawała im tysiące nadziei, umiała słuchać ich zwierzeń. Upiększała je warstwą emalii na kilka godzin złudy, na jeden wieczór jesiennej miłości i powodzenia.

— Pani Rena z kabiny Nr 5 odejmuje dziesięć lat z punktu! — woła chuda szatynka.

— Jak zrobiła maquillage to mnie mój własny mąż nie poznał! — zachwycała się stukilowa blondyna.

— Ufarbowała mi włosy na kolor, który zachwycił mojego flirta... — upewniała pomarszczona jak zimowe jabłko kobieta.

Renę przyjęły z entuzjazmem.

— Kochana!

— Droga!

— Miła!

— Czekamy...

— Teraz na mnie kolej...

Uśmiechnęła się do nich spod białego czepka

— Jestem niezdrowa. Czuję się źle...

— Co pani jest?

— Ból głowy?

Otoczyły ją kołem, zaniepokojone nie tyle o nią, co o zabieg kosmetyczny.

— Może chociaż tylko mnie pani przyjmie, złota pani Reno? Mam się dzisiaj spotkać z Oleczkiem!...

— I mnie... Mam garden-party w Piastowie...

Obrzuciła je wszystkie obojętnym spojrzeniem

— Idźcie moje panie dzisiaj gdzieindziej. W gabinecie pani doktór 1 w kabinie Nr 1 i 3 pustki. Ja ledwo się trzymam na nogach.

— Och, nie chcemy! Zaraz nam przepiszą kuracje!

— Jakieś maski, natryski i elektryzacje!

— Są nudne i niemiłe! Nie pójdę do nich za nic!

— I ja nie...

— Poczekamy, aż pani do zdrowia wróci!

Protestowały głośno i zapewniały ją o wierności, podczas kiedy za ścianą ktoś głośno jęczał.

— Co tamtej robią, że tak krzyczy?

— Pewno Rzędzianka wypala elektrycznością brodawki!

— Albo usuwa owłosienie!

— Albo depiluje brwi! Brutalka!

Zapomniały już o chorobie Reny, o jej złym wyglądzie, o jej zgiętej postaci okrytej białym fartuchem.

Nie była już im potrzebna.

Druga żona pana Burki wykrzywiła usta z niesmakiem i wstrząsnęła się. Było jej niedobrze. Zapach perfum doprowadzał ją do mdłości. Jakże nienawidziła w tej chwili Różniatowskiej za to, że skropiła się „L'aimant". I jaką urazę miała do kochanka, że ją naraził na nieprzyjemności!

Nienawidziła wszystkich i wszystko. Pogardzała wymalowanymi „idiotkami" i nie wierzyła w ich sympatię dla siebie.

W ogóle nie wierzyła w nic. Ani w miłość przygodnego przyjaciela. Ani w przyjaźń ludzką. Ani w uczciwość. Ani w rezultaty swojej pracy wyciętej z wesołego życia nożycami potrzeby materialnej.

Jakaż to była jej praca w firmie Scabiosa?

Podobna do dawnej jej pracy przed ślubem. Do poduszek przez nią haftowanych były jak, ściegiem nierównym, na lewej stronie niewykończonym. Do wafli i podolskich cukierków przez nią fabrykowanych, które nie wytrzymywały rywalizacji z cukierniczymi wyrobami. Do jej śpiewu niewyszkolonego i niewyrobionego. Do pracy w domu mężowskim pełnej leniwego wyglądania przez okno i pokładania się na tapczanie.

Rozmyślania jej przerwała chuda szatynka.

— Droga pani Reno, chciałabym się zapytać tylko o jedno. Jakim tuszem mam sobie dzisiaj umalować powieki?

— Bleu marine.

— Słodka pani Reno, a ja? Czy powie mi pani, jaki róż mam kupić na dzisiejsze garden-party?

— Rouge-orange. Żegnam panie.

Odchodziła od nich, w drzwiach wymijając utlenioną blondynkę.

— Patrzcie moje panie — szeptała Różniatowska — one się spotkały ze sobą! Pierwsza żona Burki! I druga żona Burki!

Zemocjonowane i ciekawe podchodziły niedyskretnie, aby się przyjrzeć spotkaniu dwóch kobiet. Dwóch rywalek, które przed laty walczyły o jednego mężczyznę.

— Ciekawość czy będą ze sobą rozmawiały?

— Czy się przywitają?

— A może się pokłócą?

Tymczasem pani Helena zarumieniła się z przykrości, patrząc na twarz wychyloną spod czepka. Biały fartuch zmięty i niezbyt czysty okrywał figurę zgrabną, zarysowaną dziewiczością piersi i bioder.

Stanowczo ta kobieta, która wyrządziła jej przed laty krzywdę, budziła w niej teraz zazdrosne myśli i uczucia.

Oczy ich spotkały się przez chwilę w wyrazie pełnym pytań i odpowiedzi.

— Jesteś szykowna i dobrze ubrana. Ledwo cię poznałam! Zrobiłaś mi złośliwą niespodziankę swoim wyglądem! — niechętnie wyznawało spojrzenie Reny.

— Krzywdę mi wyrządziłaś kiedyś, dawno — ale to już nie ma dla mnie znaczenia. Sprawiłaś mi wielką przyjemność

goryczniałym wyrazem twarzy i zmiętym fartuchem. Triumfuję — odpowiadały oczy Heleny.

Ukłoniły się sobie w przejściu. Bardzo chłodno i taktownie, jak na osoby dobrze wychowane przystało.

*

Pani Rena nie znosiła słów „dozwolone", „zalegalizowane", „usankcjonowane" i... „uświęcone". Miała wstręt do wszelkiego rodzaju niewoli. Nakazy religii, prawa i etyki odrzuciła jako czynniki hamujące jej wolność osobistą. Chciała żyć pełnią niezależnej swobody, nie oglądając się na jutro i gwiżdżąc na opinię. Zabawą i flirtem zabijała nudę długich godzin życia. Mijały tak dnie, miesiące i lata... Dziś ten — Jutro tamten — Opuszczony — Porzucony — Czasem na wesoło, czasem z domieszką dramatu.

W tym roku po raz pierwszy znalazł się taki, który ją pierwszy „puścił kantem". Ziewał na randkach. Spóźniał się. Zapominał przyjść. Wreszcie napisał, że wyjeżdża.

Spotkała go w kilka dni potem na ulicy. Upokorzona udała, że go nie widzi.

Przez miesiąc, czy dwa została sama. W tym okresie czasu obliczała swe lata i z goryczą myślała o przyszłości. Co ją czekało w rezultacie? Jeszcze jeden romans już dużo mniej emocjonujący od poprzednich? Dla zabicia czasu odnowiła znajomość ze swoim eks - narzeczonym, Kazikiem. Człowiek ten był już znanym mecenasem, nosił bardzo dobrze zrobione garnitury i kochał ją zapewne.

Kiedyś, przed laty chciał się strzelać, pisał wiersze i stawiał ją na piedestale.

Bardzo prędko doszli do porozumienia w świetle liliowego abażuru jej garsoniery. Potem spędzili ze sobą lato nad morzem. Wspólne kąpiele. Wspólne dancingi. Wspólne wycieczki. Wspólny pokój w Gdańskim hotelu.

Bawili się dobrze. Mieli dosyć pieniędzy, humoru i temperamentu. Kiedyś przyszło nawet Renie do głowy, że głupstwo zrobiła, nie wyszedłszy za niego za mąż. Zawsze co mąż — to mąż. Pewność i zaufanie zamknięte w czterech ścianach domu.

Jednego lipcowego ranka, na plaży, roześmiała się.

— Wiesz, żałuję, Kaziku, że nie wyszłam za ciebie za mąż... Naprawdę. Nie wierzysz? Pod hajrem...

Nie był dowcipem zachwycony. Spochmurniał.

— A ty nie żałujesz? — uśmiechnęła się.

— Przeciwnie. Cieszę się...

— Nie rozumiem?

— To się dziwię, bo to jest takie łatwe do zrozumienia...

— Och... zapewne... Wolisz się nie żenić, skoro wszystko możesz mieć i tak bez ślubu? Czy tak?

Przeszłość stanęła między nimi i rozdzieliła ich. Rena, udając, że nic sobie nie robi z jego milczenia, wylegiwała dalej na piasku plaży.

Tego samego jednak wieczoru bez pożegnania wyjechała do Warszawy.

Była pokonaną i upokorzoną. Czuła wstręt do samej siebie za poniżenie, które ją spotkało. d. c. n.

Popielec panny Jadzi

Panna Jadzia jest krawcową, ma lat dwadzieścia, zgrabną, drobną figurkę, wesołą, trochę pyzatą twarzyczkę, płowe loczki (same się kręcą, bez fryzjera) i niebieskie, duże, naprawdę ładne oczy. Pomimo tylu powabów nie znalazła męża w tym karnawale, to też w popielec, jak tylko wyszła z domu, Antek dozorcy przypiął jej klocek, a zrobił to tak zręcznie, że panna Jadzia nic nie poczuła i paradowała ze wspaniałym, wyciętym z gazety pajacem, który majtał się jej poniżej pasa i podfruwał za każdym podmuchem wiatru.

Było zimno. Panna Jadzia szybkim krokiem szła w kierunku śródmieścia. Nosek wtuliła w kołnierz od palta i zapadła w rozpamiętywania ostatnich dni karnawału.

Nagle usłyszała czyjś głos:

— Przepraszam Panią bardzo, że się ośmielam, ale nie może Pani przecież z tym iść dalej! — młody człowiek schylił się za nią i po chwili trzymał w ręku Antkowego pajaca.

Panna Jadzia zaczerwieniła się jak piwonia (była bardzo wstydliwa), zaczęła dziękować przygodnemu wybawcy i w nadmiarze wdzięczności, nie wiedząc co robi, podała mu rękę.

Młodzieniec (był dobrze wychowany i naprawdę wytwornych manier) uścisnął podaną dłoń i uważał za stosowne przedstawić się.

— Jestem Władysław Malinowski, wybaczy Pani, że ją niepokoiłem, ale z takim klockiem paradować po mieście...

—Ach jestem Panu niezmiernie wdzięczna, naprawdę te łobuziaki nie mają lepszego zajęcia!

Jadzia nigdy nie zawierała znajomości na ulicy (była wstydliwa i skromna), ale dla pana Władysława Malinowskiego czuła taką wdzięczność za wybawienie jej od wstydu, że nie mogła wprost odmówić, gdy zaproponował ją odprowadzić. Miał zresztą w sobie coś miłego, czy to „coś" kryło się w jego szczerym uśmiechu, czy w miłym, ciepłym głosie, czy może w piwnych błyszczących oczach, tego panna Jadzia nie wiedziała, a nawet nie zastanawiała się nad tym. Po prostu to „coś" ją wzięło.

Szli tak obok siebie i rozmawiali o złym wychowaniu łobuziaków, o tym, że przecież nie wstyd być panną, zwłaszcza gdy się jest tak młodą i przy tym nie brzydką (to oczywiście powiedział pan Malinowski, na co Jadzia zarumieniła się i nosek głębiej wcisnęła w futerko). Potem rozmowa zeszła na karnawał, pan Władysław nie bawił się:

— Jestem fryzjerem, w karnawale mam najwięcej roboty. Zresztą jak człowiek kręci te loki, jak widzi te panie przed ondulacją z mokrymi włosami, jak później z nich zrobi piękne lalki, to mu się odechciewa zabawy. Jakby tak na balu na którą z nich spojrzał, to zarazby ją widział z mokrą głową.

— A jak one się człowiekowi naprzykrzą, ile nadokuczają, a to jej źle, a to niedobrze. „Panie Władysławie, zeszłym razem ondulacja trzymała mi się jeden dzień. Panie Władysławie, ten loczek pochyla się za bardzo w prawo, tamtej znów za bardzo w lewo". Inne znów podtykają ci łapę do całowania i mizdrzą się, żeby tylko je prędzej uczesać, albo zarezerwować wygodną godzinę. Diabli człowieka biorą, jak taka tłusta pani inżynierowa słodko się uśmiecha i mówi (tu zabawnie udał przesadny, słodki szept): „panie Władziu, niech pan przyjdzie do mnie jutro o 10-ej, będzie pan mógł spokojnie mnie uczesać, nikogo w domu nie będzie, nawet męża..."

— Tak, tak proszę Pani, fryzjer może nabrać wstrętu do kobiet, zwłaszcza gdy pracuje w zakładzie w eleganckiej dzielnicy.

Spojrzał na loczki panny Jadzi.

— Pani to przynajmniej nie potrzebuje chodzić do fryzjera.

— A skąd Pan wie?

— Przecież nie na próżno człowiek w tym fachu 10 lat pracuje, od pętaka babskie loki zmiatałem, a wiecznej ondulacji, czy wodnej od przyrodzonej nie odróżniłbym?

Byli już przyjaciółmi, sama Jadzia potem się dziwiła, jak to tak prędko mogło się stać. Poczuła głęboką sympatię do tego szczerego chłopca, to też bardzo się ucieszyła, gdy zaproponował jej wspólne pójście do kina wieczorem po pracy.

Spotkali się w poczekalni kina, film był śliczny, pan Władzio miły, Jadzia szczęśliwa.

Odtąd widywali się prawie codzień, nadeszła wiosna, drzewa zaczęły kwitnąć, ptaszki śpiewać.

Pewnego razu pan Władzio zaprosił pannę Jadzię do cukierni (na lody).

Nie bywała nigdy w cukierniach, słyszała tylko od klientek o „Ziemiańskiej", o „Europejskiej", o „Lardellim". Były to dla niej nazwy z tysiąca i jednej nocy. Słyszała, że przychodzą tam piękne kobiety we wspaniałych strojach. Pamięta dzień, w którym klientka śmiejąc się opowiadała, że w „Europejskiej" zrobiła furorę suknią uszytą przez nią, przez Jadzię, a wszystkim znajomym powiedziała, że to suknia z Paryża od Patou. Panna Jadzia była wtedy uszczęśliwiona, że jej talent olśnił to wytworne znawczynie.

Poszli z panem Władziem ni mniej ni więcej tylko do Ziemiańskiej. Jadzia, chociaż wyglądała prześlicznie i miała elegancką, według paryskiego wzoru zrobioną sukienkę, czuła się bardzo skrępowaną. Zdawało jej się, że wszyscy na nią patrzą. Zanim kelner podał lody, siedziała ze spuszczonymi oczami, otwierając i zamykając torebkę, wyciągając chusteczkę to chowając ją z powrotem. Wreszcie nadeszły lody, wzięli się do jedzenia w milczeniu, nie podnosząc oczu, obliczając każdy ruch, jak debiutujący aktor na scenie.

Milczenie przerwał pan Władzio:

— Niech Pani spojrzy na tę tłustą piękność tam koło drzwi, żeby Pani ją zobaczyła, jak siedzi spocona pod maszyną do wiecznej ondulacji, a oczy ma zalepione henną.

— Zawsze u nas robi się „na piękną", u nas „robi" głowę, u nas „robi" brwi i rzęsy, piękną cerę, wszystko.

Zaczęli się śmiać, Jadzia rozkrochmaliła się, lody były świetne, było przyjemnie.

W pewnej chwili pan Władzio poszperał w kieszeni, wyjął kawałek papieru, rozpostarł na stole; Jadzia ujrzała Antkowego pajaca z popielca.

— Panno Jadziu, czy Pani chce na przyszły rok w popielec znów taki fant dostać?

— Nie!

— No to niech Pani wyjdzie za mąż.

— Kiedy mnie nikt nie chce!

— Owszem, znam jednego takiego, nazywa się Władysław Malinowski.

W następny popielec już Antek nie miał powodu przypinać Jadzi klocka. SK

Zrywamy kartki z kalendarza

„W taką noc jak dzisiaj, kiedy oddech zamarza w powietrzu, a niebo jest zimną, stalową tarczą, nabijaną złotymi gwoździami, nad północne wzgórze wypłynie jasna smuga — to odblask zorzy polarnej. Radzę ci — wsuń się pod kołdrę i zamknij mocno powieki, inaczej nie usłyszysz dalekiego tętna i nie zobaczysz gromady zwierząt, pomykających przez zaśnieżone pola, ani ich wyolbrzymionych cieni, tańczących w jasnych promieniach północnej zorzy. Na chwilę wszystko umilknie, a potem zabrzmią cichutko dzwonki pod twymi oknami. Wtedy wstań, włóż ciepłą szubę, kaptur i czerwone rękawiczki o jednym palcu.

Przed domem na śniegu będzie stał biały renifer. Ren o rozłożystych rogach, kosmatej sierści i zamyślonych oczach. Oddasz mu swoje pomarańcze i złocone orzechy, ale on będzie wolał chrzęszczący mech, wygrzebany spod śniegu. Wskoczysz mu na grzbiet — w taką noc nie ma nic trudnego — i pomkniecie obaj przez zastygłą rzekę, przez obmarznięty las, na zaśnieżone wzgórze wprost w jasny blask polarnej zorzy.

„Pytasz, dlaczego dziś ci o tym mówią? No, to napisz sobie kredą na tablicy pałeczkę i dwa kółka, bo właśnie mija 100 i sto jeden lat od dnia, kiedy pewien człowiek, widząc jasny odblask zorzy polarnej, wprowadził do pierwszej ze swoich bajek białe reny, pingwiny w czarnych fraczkach i kosmate niedźwiedzie, a nazywał się jak w bajce — Hans Krystjan Andersen".

Andersen. Któż nie słyszał o nim? Tysiące dzieci wychowywało się na jego bajkach, bajkach pełnych prostoty, a jednocześnie nawskroś przenikniętych poezją. W jednej z nich mówi np. poeta o maleńkiej rusałce, zakochanej w królewiczu, dla którego poświęca wszystkie skarby swego podwodnego królestwa; w innej opowiada o duńskim słowiku, ratującym życie potężnego cesarza. Jest znów taka prześliczna bajka o młodej kobiecie, której nielitościwa śmierć zabiera jedyne dziecko, zrozpaczona matka podąża za nią wszędzie, zdobywa się na największe ofiary, oddaje kolejno wszystkie skarby swojej młodości, traci wzrok, siwieją jej długie, wspaniałe włosy, ale nie przestaje szukać wytrwale swojego dzieciątka, aż wreszcie, sobie tylko wiadomym sposobem, sercem ogromnie miłującym rozpoznaje i odczuwa jego obecność pośród tysiąca najpiękniejszych kwiatów w leciutkim drżeniu drobnego bławatka. Jest też bajka zupełnie inna, ale bodajże najbliższa sercu północnego pisarza — bajka o „brzydkim kaczątku". Dziobane przez wszystkich i odpędzane, wyśmiewane i poniewierane nawet przez własną matkę, włóczy się biedne kaczę po wielkim, obcym świecie, strasznie zmęczone i opuszczone, aż nagle przychodzi taki promienny dzień, kiedy brzydkie, niezgrabne pisklę przekształca się w królewskiego łabędzia. I od razu zyskuje powszechną sympatię, pochwały, od razu jest otoczone i podziwiane. Bajka tak bliska sercu poety, bo... pisząc o opuszczonym kaczątku — widział siebie. Urodził się bowiem, jako najmłodszy syn ubogiego, duńskiego szewca. Kiedy miał lat 13 był raz statystą w królewskim teatrze i odtąd marzył stale o karierze aktorskiej. Oczywiście wszelkie próby spełzły na niczym, wyśmiano go i potraktowano jak wariata, aż w końcu naczelny dyrektor, wzruszony jego zapałem, odesłał małego Hansa, Krystjana do gimnazjum w prowincjonalnym miasteczku. Ciężkie to były lata, przepełnione buntem i goryczą, ambitny chłopak zaciął się jednak i wytrwał. I oto powoli zaczęła się w nim kształtować świadomość właściwego powołania, w ciągu wielu długich i trudnych dni odnalazł wreszcie siebie — był poetą. Sto (i sto jeden) lat temu powstały pierwsze, czarodziejskie bajki. Opuszczone i wyśmiane kaczę zmieniło się nagle — w łabędzia. Andersen stał się popularny, znany i ceniony, bajki jego zaczęto tłumaczyć na wszystkie języki świata. Sprawdziła się ulubiona maksyma poety: „najpierw przechodzisz wszelkiego rodzaju zło, potem zdobędziesz sławę!"

*

Powróćmy teraz z krainy bajki do naszej codziennej rzeczywistości, a w pierwszym rzędzie do polityki. Co nam przyniosły ostatnie dwa tygodnie? Przede wszystkim mowy trzech wybitnych polityków: Edena, Bluma i Hitlera. Od początku wojny żaden angielski minister spraw zagranicznych nie zwracał się pod adresem Niemiec z równie silnym ostrzeżeniem, a jednocześnie z równie przychylną propozycją współpracy. Pewnego rodzaju ultimatum: jeśli nie pójdziecie z nami na rękę, zaczniemy organizować bezpieczeństwo europejskie z pominięciem Niemiec. Podobny ton przebijał także w lugduńskiej mowie Bluma. Francja chętnie nawiązuje stosunki gospodarcze z Niemcami, ale układy finansowe łączą się ściśle z układami ograniczającymi wyścig zbrojeń i organizującymi pokój. Pozostawiono Niemcom dwie drogi do wyboru, dwa punkty wyjścia: albo, albo. Blum dodał jeszcze, że nie wyobraża sobie pokoju bez wolności, a wolności bez chleba. Pokój — wolność — chleb — stanowią według niego całość nierozerwalną. Przypomina nam to podobne określenie Edena (o maśle i armatach).

W swej programowej mowie z 30 stycznia, w czwartą rocznicę dojścia do władzy partii narodowo-socjalistycznej, Hitler dał wyraźną i zdecydowaną odpowiedź bu politykom:

1) Niemcy nie ograniczą zbrojeń za żadne koncesje gospodarcze, ani też nie zrezygnują ze swych żądań kolonialnych, 2) Niemcy odrzucają wszelkie możliwości współpracy z Rosją Sowiecką, 3) Liga Narodów musi ulec reorganizacji, jeśli ma spełnić swe zadania. A więc wszystkie postulaty i żądania Edena i Bluma spotkały się z krótkim i stanowczym: nie. Jak na to zareagowały inne państwa? Z westchnieniem ulgi przyjęto oświadczenie Hitlera, że „okres niespodzianek już się skończył, jednocześnie jednak nie widać jakoś, żeby „okres współpracy" miał się rozpocząć. Tyle o polityce, a poza tym?

W ostatniej mojej dwutygodniowej kronice wspomniałam o przepowiedzi, wróżącej niezwykle łagodną zimę, no i — udało mi się! — przyszły potężne mrozy i śnieżyce.

Wracajmy lepiej, skądeśmy przyszli; bowiem oprócz stuletniej rocznicy andersenowskiej bajki mamy jeszcze drugą rocznicę okrągłej setki. Jest nią dzień 11-go lutego. W piątek 11-go lutego równo sto lat temu baron d'Antès zabił w pojedynku największego poetę rosyjskiego, Aleksandra Puszkina. Piękna i młoda, ale pusta i rozbawiona żona poety lekceważyła jego talent z tą samą swobodą, z jaką flirtowała na lewo i prawo, raniąc jego dumę i powodując gwałtowną zazdrość. Przez dłuższy czas udawało się pięknej pani, aż wreszcie bomba wybuchła — mąż wyzwał na pojedynek szczęśliwego rywala. Gdyby nie pustota lekkomyślnej żony, literatura wzbogaciłaby się jeszcze o kilka arcydzieł autora „Eugeniusza Oniegina". W Paryżu został zawiązany specjalny komitet, który oprócz uroczystej akademii w Sorbonie, zorganizował także przedstawienie „Borysa Godunowa" w operze; podobne uroczystości obchodzą Londyn, Rzym, Nowy York i Waszyngton; w Szanghaju w niedługim czasie zostanie odsłonięty pomnik poety. Oczywiście państwa słowiańskie potrafią odczuć najlepiej i najwłaściwiej czar i rodzaj jego poezji, bo jest im najbliższy i najbardziej zrozumiały. W Polsce obecna młodzież mało się nim interesuje, ale to pokolenie, które się wychowało w rusyfikatorskich szkołach „Priwislinia" zna i odczuwa go głęboko. Boć przecież w szkołach rosyjskich, gdzie młodzież polska miała tylu wrogów, Puszkina zaliczało się do naszych nielicznych „przyjaciół Moskali".

J. D.

Losy Zofii Greczynki — pięknej bajadery

Z cyklu: Słynne romanse przeszłości

Imci pan Boskamp Lasopolski rzucił sakiewkę z brzęczącym pieniądzem. Pochwyciły ją chciwe, drapieżne palce handlarki, pożądliwie zacisnęły w brudnych rękach.

— Precz! — opędził się pan Boskamp skamlącej o naddatek kobiecie. — Nie warte nic więcej te dziewczęta! W więzieniu z was pasy drzeć, że ludzi sprzedajecie! Toż dzieci jeszcze, a już z ojczyzny idą!

Prychał jeszcze ze złością imci pan Boskamp Lasopolski, jadąc brudną ulicą Carogrodu. Za nim ludzie wiedli obie przed chwilą kupione bajadery: dwie młodziutkie, śliczne Greczynki. Nie były one zbytnio przejęte swym losem, owszem, śmiały się cicho między sobą, błyskając na prawo i lewo zalotnymi czarnymi oczyma. Spodobał się im pan bogaty, który je kupił, i orszak niezwykły, który miał je zawieźć z Carogrodu aż do obcego, dziwnego kraju, który się Polską zwie.

Gdzież to bowiem wymagać powagi statecznej od dwóch sióstr — Greczynek, urodziwych i wesołych, z których jedna 15, druga 13 dopiero lat liczyła? Nie wiedziały, co je czeka, gdzie jadą, z kim je los połączy?...

A młodszą, Zofię, dziwne rzeczywiście losy spotkać miały...

*

W piękny dzień kwietniowy roku Pańskiego 1778 wjeżdżała do Żwańca nad Dniestrem bogaty i gwarny orszak: tłoczyło się wojsko, stukały koła dział, grzmiały orkiestry, wybuchały śmiechy i okrzyki. To major Józef Witte witał w imieniu Rzeczypospolitej wracającego z Turcji pana posła Boskampa Lasopolskiego. Witał gwarno i dwornie towarzysza broni, nie wiedząc jeszcze, że i los własny w tejże samej chwili wita...

Bo pan poseł natychmiast jechał dalej, do Warszawy, zostawiając w opiekę majorowi Witte obie swe branki, przeznaczone dla rozrywki królewskich salonów. Tymczasem Greczynki czekać miały w Chocimiu, nim rozpalony ciekawością poznania ich wdzięków król sam bajadery do stolicy zaprosi.

Czekać na króla? — Nudno i długo. A w Chocimiu rozrywek braknie... Zagustował pan major Witte w przepięknej twarzyczce i namiętnym tańcu Zofii — bajadery. Ale trzynastoletnia Greczynka nie była łatwą zdobyczą. To też rok cały trwały zaloty, a tymczasem pani pułkownikowa Łaska Zofię „okrzesała z neogreckich manier i tonem wyższego towarzystwa oświeciła". A 14 czerwca 1779 roku ksiądz Antoni Chmielewski, kanonik katedralny kamieniecki, pobłogosławił ślub Zofii Clavone z majorem Józefem Witte. Ojciec pana młodego, komendant w Kamieńcu Podolskim, o ślubie nie został powiadomiony. Przebłagać go było trzeba, przedstawiając młodziutką synową jako byłą narzeczoną Boskampa, pochodzącą ze słynnego rodu greckiego Czelicze de Maurokordato, wychowankę posła francuskiego w Stambule. Piękna Zofia na klęczkach prosiła starego komendanta o przebaczenie, ale była tak piękna, pełna wdzięku, słodyczy i namiętności, że stary Witte zawołał do kupionej w Carogrodzie bajadery:

— Wstań asanna! Tak jesteś ładna, iż się nie dziwię mojemu synowi, że głupstwo zrobił! Wstań, pozwalam i błogosławię!

Matka pana młodego twardsza była, niż ojciec, nie umiała synowi wybaczyć tak rażącego mezaliansu. Zachorowała obłożnie i już nie wstała przez cały rok aż do swej śmierci. Syna przy łożu konającej matki nie było: Państwo młodzi w maju 1780 roku wyjechali do Francji.

Piękna Zofia liczyła wtedy niespełna lat 17. Tutaj w Paryżu dopełniła swe niewielkie wykształcenie, a przede wszystkim nabrała poloru światowego, wdzięku, kokieterii, no i łatwo „pozbyła się przesądów, które ją na drodze moralności i wiary małżeńskiej podtrzymywały". Romans jednak żaden greckiej bajadery, dziwnym trafem w damę polską przekształconej, nie zajął jeszcze. Oddała się tymczasem Wittowa macierzyńskim troskom: w Paryżu 17 października 1781 r. rodzi syna Jana, w Kamieńcu już 1 grudnia 1784 r. przychodzi na świat Kornel. A niedługo potem Józef Witte zostaje mianowany komendantem twierdzy kamienieckiej, więc i zarazem komendantowa „wszechpotężną panią garnizonu, miasta i okolicy".

Lubiła się bo lubiła bawić piękna komendantowa! Zawracała głowy oficerom, bałamuciła młodzież okoliczną, w domu jej pełno gości, ciągle huczy muzyka, bale lecą za balami, uświetniane iluminacją, fajerwerkami, strzelaniem z dział. Kamieniec cały głowę traci, ba, sam stary Witte u schyłku życia (umarł w grudniu 1785 r.) staje się gorącym wielbicielem synowej.

Ale zbrzydły wkrótce Zofii—Greczynce na pół dzikie zaloty kresowych panicźów. Zbrzydł jej mąż i mały, nudny Kamieniec. Wtedy — a właśnie oto w latach 1788 — 1792 zawrzała wojna rosyjsko — turecka — bajadera komendantowa piękne paluszki macza w polityce. Nie to nas teraz jednak obchodzi w losach Zofii Greczynki. Ale dzięki temu, że mąż został właśnie generałem, poznała ona liczne grono generałów rosyjskich, bywających z powodu wojny z Turcją często w Kamieńcu, odbyła kilka podróży do Konstantynopola, Wiednia, Warszawy i wreszcie zbliżyła się do wielkiego swego romansu.

W stolicy tak generałową Wittową widział i opisał — nikt inny, jak zacny Julian Ursyn Niemcewicz:

„Piękna jak bogini Knidu, ubierała się raz po grecku, znów po europejsku. Gdzie się pokazała, zachwycała wszystkich, ciśnięto się w pędy, stawano na stołkach, byle ją tylko widzieć. Wtenczas to ujrzał ją Szczęsny Potocki i zakochał się zapamiętale".

Otóż i romans mamy: wszedł w życie Wittowej w postaci Szczęsnego Potockiego.

Zbliżyli się ze sobą w Jassach, gdzie w 1792 roku Rosja z Turcją pokój zawierała. Generał Witte, w Zofii rozkochany, dał jednak się przekonać wymowie pieniądza: po prostu po raz drugi w życiu Greczynka została sprzedana. Raz ją sprzedała w Carogrodzie rodzona matka posłowi Lasopolskiemu, drugi raz w Jassach mąż ją kochankowi sprzedał...

Nie zapomnijmy tylko, że żyła przecież i istniała prawowita żona Szczęsnego: Marianna Józefina. Ta Zofię oskarżyła przed carową Katarzyną o zdrożne życie i wydobyła ukaz uwięzienia w klasztorze Greczynki, ale Zofia w porę umknęła zagranicę.

Ponury i stary był już wtedy Zofii Wittowej kochanek. Mimo to Greczynce majątek cały zapisał, w smutnym Hamburgu ją półtrzecia roku trzymał, rozwód formalny z generałem Witte przeprowadził, aż się ożenił z namiętną bajaderą po śmierci swej żony w roku 1798. Tak skojarzona para zaczęła się bawić w idyllę pasterską z tą tylko różnicą, że pan marszałek Potocki brał ją na serio, a pani marszałkowa Potocka z lekceważeniem przystępowała do całej komedii.

Zamieszkali w Humaniu. Tutaj to Szczęsny założył na cześć trzeciej swej żony wspaniały ogród „Zofiówkę". Kosztowało go to, oj kosztowało! Ale czegóż w Zofiówce nie było: łąki, gaiki, strumyki, skały, a wśród tego nagrobek trojga ich zmarłych dzieci, jakimi ich Bóg obdarzył: wśród piękności natury ustawiono trzy obeliski:

„kochane cienie
Wam na cześć: Konstantemu, Mikule, Helenie,
Bez względu na małżeństwo zamknął los do trumny
Wielkie domu nadzieje i przyszłe kolumny".

Troje dzieci umarło, ale zostały Szczęsnemu inne „domu nadzieje": pięć córek wydał już zamąż za życia ich matki Mniszchówny, dwie panny w domu się chowały, synowie uczyli się w Petersburgu. I oto tragicznie ze strony syna przyszła na Szczęsnego Potockiego zguba.

Najstarszy syn jego, ulubiony Jerzy Szczęsny liczył wówczas lat 22. Był piękny, namiętny, przez matkę rozpieszczony, bez żadnych zasad moralnych, karciarz i hulaka. Gdy kamerjunkrem został przy dworze petersburskim i w ciągu jednego roku zrobił długów przeszło dwa miliony, car Paweł odesłać go kazał w 1799 roku pod ojcowską opiekę.

Cóż robić było w Humaniu? Poważny dwór wyglądał jak więzienie. Bogate ogrody zwracały myśl ku najmodniejszej ostatnio miłości pasterskiej na łonie natury. Jerzy — Szczęsny w idyllę zaczął się bawić, a za przedmiot zalotów obrał 35-letnią macochę. Wybuchł romans namiętny, szalony, słynny na powiat, na kraj cały. Jeden Szczęsny o niczym nie wiedział. Nie przeszło mu przez myśl nawet, że ta biedna kupiona Greczynka, wybrana na żonę przez Potockiego, mogłaby mu odpłacić tak potworną niewdzięcznością.

Aż zastał ją raz w ramionach ukochanego syna.

Skamieniał. Załamał się. Zamknął się między cztery ściany. I śmierć go rychło zabrała. Ani syn, ani żona przy tym łożu śmiertelnym stanąć nie mieli odwagi. Szczęsny umierał samotny. W pokoju obok Jerzy zalewał się szczerymi łzami bólu i przerażenia. Zofia — „ukryta w fałdach kotary, zawieszona nad łożem swego pana i króla, wytężonym słuchem chwytała jego ostatnie tchnienia. W wystraszonych, czarnych, palących oczach malowała się groza kary za przeniewierstwo, marzył się jej wór skórzany, dreszczem przejmował chłód wody morskiej. Dziwnie wówczas do niewolnicy haremowej była podobna".

Umarł Szczęsny i nie zostawił testamentu. Kochankowie odetchnęli. Nie trwała długo żałoba: szalone życie rozpoczęło się na Tulczyńskim dworze. „Macocha w objęciach pasierba królowała pośród tłuszczy szulerów i awanturników, spływających tu niemal z całej Europy".

Ale Zofia bajadera czterdziestki już dobiegała. Uchybił jej czymś młody kochanek, a że był zadłużony szalonymi przegranymi w karty, Greczynka postanowiła w następujący sposób przeprowadzić likwidację romansu.

Wezwała go do siebie.

— Ja cię uratuję — powiedziała. — Bło-

rę twoje dobra, biorę twoje długi, choć one przeszło trzydzieści milionów złotych wynoszą, ale z jednym warunkiem.

— Przystaję na wszystko z góry!—zawołał uszczęśliwiony.

— Oto, żebyś natychmiast na zawsze kraj opuścił!

Jerzy osłupiał ze zdziwienia.

— Nie rozumiem — wyszeptał.

— Abyś natychmiast na zawsze kraj opuścił. Wyjedziesz dziś, jutro, najdalej za tydzień, będę ci płacić do zgonu po piętnaście tysięcy dukatów rocznie, a po mojej śmierci obowiązek ten przeleję na dzieci. To ostatnie słowo, namyśl się. Wybieraj albo zniewagę albo rozstanie".

Jerzy wyjechał. Był to rok 1810. Zaczął się ostatni okres w życiu Zofii—Greczynki. Tych lat kilkanaście to skrucha i żal za grzechy. Zaczyna u niej bywać najlepsze towarzystwo, Zofia przestaje być bajaderą, jest już w każdym calu Potocką. Wspiera biednych, modli się, ubiera się skromnie, w każdej chwili żyje po bożemu. Troje swych dzieci jak najstaranniej teraz wychowuje, choć to już prawie dorośli ludzie — Aleksander, Bolesław i córka Olga. Umiera w 58 roku życia 22 listopada 1822 roku.

Cóż za losy dziwne wiodły Zofię — Greczynkę przez życie! W trzynastym roku życia w podartej spódniczynie siedziała na pakunkach imci pana Boskampa w drodze do Polski. — a umierała jako Potocka, poważna matrona, bogata. Szczęście samo szło na jej spotkanie — szczęście, które zawdzięczała namiętnemu urokowi swej twarzyczki.

Czyż życie Zofii bajadery nie jest najczarowniejszym choć tragicznym romansem? *Jane.*

W zwierciadle mody

WIOSENNE PALTA I KOSTIUMY

Wiemy już, jaką ma być zasadnicza linia naszych okryć wiosennych. Przedsmak jej można było już odczuć w zimowych modelach futer t. zw. „kozaczków", obcisłych do pasa a kloszujących dołem.

Tę linię widziało się jedynie tu i ówdzie, bo nie wszystkie panie mogły sobie posprawiać lub poprzerabiać futra na nową i modną linię.

Ale z nadejściem wiosny trzeba się już poważnie liczyć z tym nakazem, chociażby nam nie dogadzał. Z modą jednak tak jest. Jest arbitralna i na to nie ma rady. Liczyć się z nią trzeba, sprawiając nowe palto lub kostium. Bo wiadomo z góry, że są to rzeczy, których nie nosi się przez jeden sezon. Dlatego też trzeba nabywać rzecz bardzo modną, biorąc pod uwagę to, że zawsze mija pewien okres, zanim się moda ustali a potem przejdzie.

Tak trzeba sobie radzić z nowymi sprawunkami. Dużo gorzej będzie z jakąś przeróbką. Bo to skrócić dołem łatwo. Poszerzyć rękawy górą można przy dużej dozie pomysłowości. Ale już skloszować prosty dół jest niepodobieństwem!

A tym czasem zasadnicza linia palt, to obcisła sylwetka do pasa a dołem kloszująca baskina, sięgająca do połowy łydek. Rękawy szerokie górą, prostolinijne w ramionach.

Na tym zasadniczym temacie rozsnuty będzie cały szereg odmian, które panie rozróżnią na rysowanych modelach.

Palta będą jedno i dwurzędowe a nawet zapinane na jeden rząd z boku. Będą miały paski lub nie. Kieszenie, jedna kieszeń lub wcale. Futrzane kołnierze, wyłogi i rulony. Ale, żeby przedłużyć trwanie wiosennego palta, aż do okresu ciepłej pory, umyślono ozdabiać je futrami zdejmowanymi i przypinanymi.

Materiały modne będą gładkie, miękkie, odrabiane w wypukłości i prążki. I przerabiane, angielskie, zawsze niezawodne, praktyczne i trwałe.

Oczywiście fason należy zawsze dobierać ściśle do rodzaju materiału. Gładki może być uszyty bardziej fantazyjnie. Przerabiany, angielski wymaga sportowego fasonu.

Sportowy fason palta musi mieć kieszenie i pasek. Rękawy mogą być reglanowe ale tak skrajane, że wybitnie poszerzają ramiona. O ile jest futro, to ogranicza się je do zrobienia kołnierza i wyłogów, co już stało się niejako klasycznym typem sportowego przybrania. Może być i sam kołnierzyk, względnie i kieszenie. Ten ostatni jednak rodzaj przybrania odpowiedni jest jedynie na bardzo wczesną i chłodną porę wiosenną.

Ozdobą palt będą guziki i różne zacinania, odszyte i odznaczone grubym szwem, wystebnowanym.

Co się tyczy „kostiumów" to będą dosyć różnorodne. Jeden typ doskonale nadaje się na przeróbki, i składa się z luźnego, dosyć długiego żakietu w ciemnym kolorze i ze spódniczki lub całej sukni w kratę albo z materiału przerabianego. Bardzo to praktyczny i wygodny rodzaj.

Inny typ, to kostium gładki, przybierany futrem. Żakiet może być dłuższy do kolan, kloszujący, ozdobiony przy szyi i przez przód rulonem futerka. Spódniczka do tego prosta i gładka.

Krótkie żakieciki przybiera się również futrami. Dodaje się kołnierze, małe wyłogi a nawet obramowania dołem. Jest to doskonała sposobność do zużycia różnych futrzanych resztek, ze zniszczonych palt lub ozdób, o większych rozmiarach.

Kostiumy bez futer mają żakieciki o niebywale różnorodnych fasonach. Zaokrąglone z przodu poły baskinek. Rzędy guzików. Kareczki. Paski. Fałdy do środka. Wyłogi. Kołnierzyki. Wybór zależy od pani. O jednym tylko należy pamiętać, jeżeli kostium ma być noszony przez czas dłuższy. Mianowicie: o wyborze bardzo spokojnego fasonu. Bo tylko wtedy można mieć pewność, że się nieprędko opatrzy. A nawet, jeżeli przestanie być extra modny, to będzie możliwy do noszenia.

Spódniczki przy kostiumach będą lekko kloszowe. Zaopatrzone przeważnie w jedną fałdę do środka. Krótkie. I tu znów należy zrobić zastrzeżenie.

Panie tęgie i niskie nie powinny liczyć się bezapelacyjnie z modą. Szeroka i krótka spódniczka stanowczo jest nie dla nich. Lepiej być mniej modną a wyglądać dobrze w ogólnej linii. Jest to stanowczo wyrazem mądrego krytycyzmu pani.

Marieta

JEGO EKSCELENCJA PRZYPADEK

Do banku wszedł człowiek skromnie odziany. Skierował się wprost do kasy i podał do zrealizowania czek na... 100.000 dolarów. Kasjer, zaniepokojony, zatelefonował do dyrektora, dyrektor — do banku, który wystawił czek. Wszystko w porządku.

— Skąd ma pan czek na taką sumę? — zapytano osobliwego klienta. Opowiedział historię o kapeluszu, który znalazł na ulicy. Nosił go kilka tygodni i przypadkiem dostrzegł pewnego wieczoru, iż z za opaski skórzanej wystaje różek papieru. Wyciągnął... czek.

Prawdziwa historia czeku zaczyna się od zgonu bogatego bankiera nowojorskiego, który przed śmiercią jeszcze kazał wystawić czek na 100.000 dolarów, włożył go, zwinąwszy w czwórnasób, za opaskę skórzaną swego starego kapelusza, który polecił wyrzucić na śmietnik. Przypadek, jak twierdził milioner, sprawi, że czek dostanie się wraz z kapeluszem w ręce potrzebującego.

Od chwili wyrzucenia na śmietnik kapelusz przechodził osobliwe koleje. Znalazł go śmieciarz i sprzedał zaraz za dziesięć centów handlarzowi starzyzny. Ten oczyścił stary kapelusz i sprzedał go za dwadzieścia pięć centów woźnicy z browaru. Woźnica zgubił go podczas bójki po pijanemu. Podniósł go, przywłaszczył sobie i nosił przez kilka dni stary żebrak. Zatrzymany przez policjanta i prowadzony do aresztu, rzucił kapelusz do skrzyni ze śmieciami. Tu przeleżał kilka dni, by znaleźć się w rękach ulicznego sprzedawcy sznurowadeł. Ale ekscelencja przypadek nie pozwolił mu na zagrzanie miejsca. Sprzedawca podarował kapelusz swemu chrześniakowi, ten zaś zgubił go podczas jazdy na gapę w kolei podziemnej.

Tak trwała wędrówka doczesna cennego kapelusza okrągłe siedem miesięcy. Wreszcie trafił do rąk ostatniego posiadacza, skromnego zamiatacza ulic. Służył mu wiernie i wytrwale przez kilka tygodni. Aż pewnego wieczoru, gdy właściciel zabrał się do zdejmowania mocno już zniszczonej wstążki, dostrzegł, iż z za skórzanej opaski wewnętrznej wystaje różek białego papieru. Pociągnął zań i znalazł — czek.

Tak działał Jego Ekscelencja przypadek z woli milionera amerykańskiego.

Tak samo przypadek tylko zadecyduje komu z pośród posiadaczy losów przypadną liczne wygrane w rozpoczynającym się 18-tego lutego ciągnieniu pierwszej klasy trzydziestej ósmej Loterii Państwowej.

O pielęgnowaniu noworodka

(ciąg dalszy)

Mimo że czynności zakraplania lapisu 1% dokonywa zwykle specjalistka położna lub lekarz, nie zawadzi wiedzieć, jak ten zabieg ma przebiegać. Wpuszcza się do oka tylko jedną kroplę, a po chwili nowym zakraplaczem wpuszcza lekki roztwór kwasu bornego, dla złagodzenia działalności lapisu. Zakraplania lapisu już się więcej nie robi, o ile oczki po tym zabiegu będą czerwone, zapuszcza się kwas borny. Należy uważać, aby płyn do wpuszczania był lekko ciepły, broń Boże naprawdę ciepły, ale tak letni, aby go oko przykro nie odczuło. Wystarczy szklankę z kwasem bornym wstawić do rondelka z gorącą wodą, aby się lekko nagrzała.

Powiemy teraz kilka słów o kąpieli noworodka.

Na wypadek gdyby z tej czy innej przyczyny wypadło niemowlę zamiast obmyć oliwą wykąpać, przystępujemy do tej czynności jak następuje: przemywamy powieki słabym kwasem bornym przy pomocy kawałka waty, przeciągając nią po powiekach w kierunku skroni. Do każdego oka użyć świeżej waty. Buzię, uszy, nosek obmywa się ciepłą wodą przy pomocy waty, watą się również osusza. Do mycia ciałka można użyć mydła ale bardzo delikatnego, przetłuszczonego, najlepiej jajecznego. Myjkę robimy z miękkiej flanelki. Główkę myje się osobno, zaraz wyciera, po czym namydla całe ciałko, omijając starannie pępek, zmywa również ostrożnie nie zanurzając całego ciałka w wodzie, żeby brzuszka nie zamoczyć.

Ciepłotę kąpieli oznaczamy na 37 C. czyli 29 R., nie wystarcza probowanie gorącości wody łokciem, wrażliwość jego bywa rozmaita i dla odpowiedzialnej kąpieli jak kąpiel dla niemowlęcia stanowczo ten sposób mierzenia uznać należy za niedostateczny.

Po umyciu kładziemy dziecko na płat barchanowy, miękki i lekko przyklepując osuszamy, wycieranie prawdziwe byłoby za mocne.

Po wygojeniu się pępka mycie i kąpiel odbywa się już dobrze pod wodą, uważając tylko, aby główka unosiła się wyżej i nie nalewała się woda do uszu, oczu i buzi.

Mycie, zwłaszcza noworodka, winno się odbywać sprawnie, zręcznie i szybko. Obmyte części należy okrywać ciepłymi pieluszkami, flanelkami i t. p., żeby uniknąć przeziębienia. Jeżeli w pokoju jest nie dosyć ciepło, kąpiel niemowlęcia powinna się odbywać w bliskości pieca. Nie można dopuścić do tego, aby dziecko w wodzie ziębło.

Dziecko powinno być kąpane codzień, jest to podwójnie ważne, utrzymuje bowiem ciało w czystości, a przy tym działa hartująco. Suche już ciałko, najlepiej przy następnym powijaniu, przesypać specjalnym pudrem lub po prostu talkiem kosmetycznym. Robimy to dlatego nie odrazu, żeby na wilgotnym jeszcze w fałdach ciałku puder się nie sklejał.

Cz. K.

Krawaty na drutach

Objaśnienie do ściegów ze str. 2-ej.

KRAWAT I.

Druty Nr 2. Robimy 16 oczek.

I rząd: × 3 oczka na prawo, 1 oczko na lewo × powtarzać.

II rząd: × 1 oczko na prawo, 3 oczka na lewo × powt.

III rząd: × 3 oczka na lewo, 1 oczko na prawo × powt.

IV rząd: × 1 oczko na lewo, 3 oczka na prawo × powt.

V rząd: × 1 oczko na lewo, 3 oczka na prawo × powt.

VI rząd: × 3 oczka na lewo, 1 oczko na prawo × powt.

VII rząd: ×× 1 oczko na prawo, 3 oczka na lewo × powt.

VIII rząd: × 3 oczka na prawo, 1 oczko na lewo × powt. Powtarzać od pierwszego rzędu, po zrobieniu 46 cm. zwężamy o 3 oczka z każdej strony, odejmując co dwa rzędy, zwężenie robimy ściegiem zwyczajnym, trykotowym (1 rząd na prawo, 1 rząd na lewo), po przerobieniu w ten sposób 33 cm i rozszerzeniu do pierwszej szerokości wracamy do pierwszego ściegu i robimy jeszcze 31 cm (spodnia część krawata).

KRAWAT DWUKOLOROWY

Robimy 16 oczek.

I rząd: (kolor ciemniejszy) cały na prawo.

II rząd: (kolor ciemniejszy) cały na prawo.

III rząd: (kolor jaśniejszy) × 1 oczko nie przerobione, 1 oczko na prawo × powtarzać.

IV rząd. × 1 oczko na prawo, 1 oczko nie przerabiane × uważać, aby przy przekładaniu oczek nieprzerabianych, nitką była na przodzie), (przerabiać przerabiane, nieprzerabiać nieprzerabianych).

V jak I i t. d.

Część zwężoną robimy kolorem ciemniejszym.

KRAWAT III.

Robimy 16 oczek.

I rząd: kolor ciemniejszy × 1 oczko lewe, 1 oczko prawe ×.

II rząd: kolor ciemniejszy × 1 oczko lewe, 1 oczko prawe ×.

III rząd: kolor jaśniejszy × 1 oczko prawe, 1 oczko lewe ×.

IV rząd: kolor jaśniejszy × 1 oczko prawe, 1 oczko lewe ×.

Powtarzać od I-go.

KRAWAT TRÓJBARWNY.

I rząd: (kolor pośredni) × 1 oczko prawe, 1 oczko lewe ×.

II rząd (kolor jasny) × 1 oczko lewe, 1 oczko prawe ×.

III rząd (kolor ciemny) × 1 oczko prawe, 1 oczko lewe ×.

IV rząd (kolor pośredni) × 1 oczko lewe, 1 oczko prawe ×.

V rząd (kolor jasny) × 1 oczko prawe, 1 oczko lewe ×.

VI rząd (kolor ciemny) × 1 oczko lewe, 1 oczko prawe ×, powtarzać od I-go rzędu.

Krawaty na drutach wyglądają bardzo ładnie robione z nici lnianych, bawełny perlé lub kordonku jedwabnego. Jedwab wymaga bardzo solidnego zakończenia, gdyż się łatwo pruje.

Dwie próbki na pulowery stanowią dopełnienie do podanych w numerze poprzednim ściegów do pulowerów z nr. 49 i 50.

Wyszywanie cekinami

(objaśnienie do str. 3)

Ze sztywnego muślinu krawieckiego formujemy trójkąt według podanego wzoru, krając muślin w ten sposób aby naddać kawałek na podwinięcie pod cekiny, żeby się nie strzępił, co mimo, że jest sztywny, mógłby z czasem nastąpić. Na tej podstawie naszywamy cekiny zaczynając od dolnego rogu, tak aby następny rząd cekinów nakrywał przyszycie dolnego. Tworzy się w ten sposób rodzaj łuski. Wzór można odznaczyć na bibułce i bibułkę podłożyć na muślin względnie na muślinie wzór przekalkować. Zamiast muślinu można użyć jedwabiu w kolorze sukni ale wtedy motyw wyjdzie wiotki. Cekiny stanowiące wzór przyszywamy cienkim jedwabiem na wierzchu tła z jaśniejszej łuski. Przy pomocy tak nieskomplikowanej ozdoby można odświeżyć i uczynić strojniejszą zarówno sukienkę z taniego jedwabiu czy wełny, jak uświetnić suknię z lśniącego satin czy aksamitu. Wczesna Wielkanoc nie pozwoli nam jeszcze na włożenie lżejszej toalety, zechcemy jednak napewno w miarę możności coś w naszej garderobie z okazji świąt „podciągnąć" do lepszego poziomu.



Szemat krawata robionego na drutach.

Jak można wyhodować ogórki w mieszkaniu

Może wyda się to śmiesznym i niewykonalnym dla niektórych czytelniczek. Naprawdę jednak tak nie jest. Przy pewnej dozie staranności, a przede wszystkim zainteresowania tą malutką hodowlą można doczekać się kilku ogórków wypielęgnowanych własnym, niewielkim zresztą wysiłkiem. Proponuję więc paniom, które lubią rośliny i starania koło nich, aby spróbowały wyhodować ogórki w mieszkaniu. Pracy przysporzy to niewiele, a przy pomyślnym rezultacie będzie dużo przyjemności i zadowolenia, co też jest coś warte.

A teraz trochę wskazówek fachowych, jak się należy do takiej hodowli zabrać.

Przede wszystkim musimy sobie obrać miejsce, gdzie rośliny będą wzrastały. Odpowiednie będzie do tego celu normalne okno, ale koniecznie południowe. Temperatura powietrza wystarczająca dla ogórków jest 12 — 15° C. Wysiewać należy w ciągu miesiąca lutego, im wcześniej, tym lepiej. Trzeba zaopatrzyć się w nasiona ogórków przynajmniej dwu—trzyletnie, mając to na uwadze, że u ogórków starsze nasiona mają właściwości lepszego i pewniejszego kiełkowania. Przygotowujemy płaskie miski lub skrzyneczki, napełnione pożywną ziemią inspektową, którą na wsi ma się zwykle pod ręką, a w mieście nabyć można u każdego ogrodnika. W ziemi tej układamy nasionka w odległości mniej więcej 2 — 3 cm jedno od drugiego, przykrywamy ziemią miałko przesianą na grubość 1 cm, podlewamy ostrożnie konewką z drobnym sitkiem i przykrywamy płytką szklaną. Skrzyneczkę, czy miskę z zasiewem należy umieścić początkowo w temperaturze dość wysokiej 20 — 30° C., najlepiej przy jakimś piecu i utrzymywać ziemię w stanie wilgotnym. Po 7-miu dniach zwykle nasiona zaczynają kiełkować, trzebo wtedy usunąć szkło i całą skrzyneczkę przenieść na obrane już okno południowe. Po wzejściu roślin, gdy pomiędzy liścieniami ukazuje się pierwszy liść, trzeba je rozsadzić pojedyńczo do niewielkich doniczek o średnicy 7 — 10 cm. Doniczki napełnia się ziemią darniową z dodatkiem starego krowieńca. Roślinki sadzi się aż po same liścienie, podlewa się i opryskuje ciepłą wodą, dobrze jest każdą roślinę w doniczce nakryć szklanką i trzymać jeszcze przez 2 — 3 dni w ciepłym miejscu, aby szybko nastąpiło zakorzenienie. Po pewnym czasie, gdy w miarę wzrostu doniczki okażą się za małe, można przesadzić rośliny do nieco większych. Wreszcie w 4 — 5 tygodni od chwili wysiewu otrzymujemy gotową rozsadę do posadzenia już na miejsce stałe, gdzie ma pozostać aż do końca swojej wegetacji. Do tego celu doskonale nadawać się będą skrzynki drewniane, oczywiście muszą być tego rodzaju, żeby na parapecie okna swobodnie się zmieściły. W braku skrzynek zupełnie dobrze można użyć dużych doniczek. Rozsadę ogórków sadzić należy w skrzynkach w odległościach co 10 cm, na jednym oknie więc może się pomieścić kilka roślin.

Po przyjęciu się rozsady, gdy zaczyna rosnąć, trzeba uszczknąć wierzchołki pędów dla lepszego rozgałęzienia się bocznych, które wyrastając z kątów liści utworzą t. zw sznury. Kiedy te właśnie pędy zaczną się stopniowo wydłużać, musimy je przywiązywać do sznurków, które przyczepiamy do górnej futryny okna i spuszczamy aż do skrzynek. Może się zdarzyć, że rośliny po jakimś czasie będą wykazywały pewne osłabienie we wzroście wskutek wyczerpywania się pokarmów w ziemi, należy wtedy zasilić je odpowiednimi nawozami. Bardzo dobrze działa zasilanie saletrą, lub superfosfatem, które stosuje się co 8 dni na zmianę. Nawozy te daje się w formie roztworów dość rozcieńczonych, którymi podlewa się rośliny. Wystarczającą koncentrację roztworu uzyskamy, dając 2 g saletry, lub superfosfatu na szklankę wody. Nowóż, aby się dobrze rozpuścił, trzeba najpierw zalać wrzącą wodą, potem zaś uzupełnić chłodniejszą wodą tak, żeby temperatura roztworu nie przekraczała 30° C., co byłoby już dla roślin zupełnie szkodliwe. Nawożenie potasowe można stosować rzadziej, tylko najwyżej raz na miesiąc, używa się wtedy 30% soli potasowej w roztworze o takiej samej koncentracji jak przy nawozie azotowym i fosforowym.

Poza tym zasilać można ogórki jeszcze w inny sposób, a mianowicie podsypując na powierzchnię ziemi w skrzynkach mieszaninę ziemi darniowej z tartym krowieńcem, należałoby zastosować to kilkakrotnie 2 — 6 razy, aby osiągnąć pewien rezultat.

W czasie wzrostu powinno się co jakiś czas rośliny zraszać letnią wodą, działać to będzie doskonale.

W dwunastym tygodniu od chwili zasiewu rozpoczyna się zwykle owocowanie ogórków. Podczas kwitnienia, aby ułatwić tworzenie się zawiązków, musimy pomóc roślinom w zapylaniu kwiatów. W naturze dokonują tego owady, w sztucznej hodowli powinniśmy, posługując się małym pędzelkiem, przenieść pyłek z pręcików kwiatu na znamiona słupków. Zapylenie u ogórków następuje bardzo łatwo i już po kilku dniach da się zaobserwować opadnięcie kielicha kwiatowego i przeistoczenie się zalążni w malutki owoc.

Inż. J. Honczarenkowa

Jak uzyskać najwcześniejszy groszek zielony

Młody groszek, pojawiający się na wiosnę, jest wielką atrakcją dla amatorów, spragnionych coraz to świeżych warzyw po zimie bądź co bądź uboższej w pożywienie witaminowe.

Ambicją każdej właścicielki, choćby niewielkiego ogródka, będzie możliwie najwcześniejsze i najlepsze wyprodukowanie poszczególnych jarzyn. Groszek jest jednym z warzyw łatwiejszych w uprawie, wystarczy tylko w odpowiednim czasie pomyśleć o jego wyhodowaniu, żeby uzyskać go stosunkowo bardzo wcześnie.

Mamy trzy rodzaje grochu: 1) Groch łuskowy, nadający się do jedzenia w strączkach i na sucho, o ziarnie przeważnie okrągłym, gładkim, żółtym lub zielonym; 2) Groch cukrowy do jedzenia tylko w strączkach niedojrzałych, ma ziarna okrągłe, częściowo wgniecione, u niektórych odmian kanciaste, jednobarwne, szarozielone, a czasem nawet nakrapiane; 3) Odmiany o ziarnie żółtym, używane tylko w stanie dojrzałym i suchym. Pierwsze dwa typy nadają się specjalnie do najwcześniejszego siewu, są to odmiany doskonałe na konserwy, oraz na użytek targowy do sprzedaży w strąkach. Odmiany grochu cukrowego mają tę zaletę, że nadają się do jedzenia w całości, nie tylko więc ziarna, ale i całe strączki, ponieważ pozbawione są pergaminowej wyściółki.

Na ogół gospodynie nazywają grochem cukrowym każdy, który ma w ziarnach dużo słodyczy, nie jest to nazwa właściwa, bowiem każdy groch ogrodowy jest słodki, ale nie każdy nazywa się w ogrodnictwie grochem cukrowym.

We wszystkich trzech wymienionych grupach mamy grochy karłowe, to jest nieprzechodzące ponad 40 cm wysokości i tyczne, za które trzeba uważać wszystkie grochy, wyrastające wyżej, niż na 40 cm, a zatem wymagające podpory, jako rośliny o słabych łodygach. Groszki karłowe są mniej może plenne, niż tyczne, zato godne polecenia do hodowli, dzięki temu właśnie, że nie wymagają podpórek, sprawiają więc mniej kłopotu, oraz są znacznie wcześniejsze, co należy wziąć pod uwagę.

Z powyższego wynika, że, aby otrzymać groszk jak najwcześniej, musimy brać do uprawy odmianę cukrową, lub łuskową i lepiej typ karłowy. Z odmian odpowiadających tym warunkom można polecić: Majowy, De Grace, Masłowy, Cud Ameryki, Rapid.

Dla wczesnego uzyskania groszku nie wystarczyłoby posiać go w gruncie w odpowiednim czasie, trzeba natomiast wykonać przed tym trochę zabiegów. Siew groszku na najwcześniejszy musi być wykonany jeszcze w lutym w drewniane paczki, czy skrzyneczki w pokoju, lub innym ciepłym pomieszczeniu. Dla dobrego skiełkowania należy wymoczyć nasiona przez 12 godzin w letniej wodzie, potem umieścić je w paczce w odstępach co 2 cm. Aż do chwili skiełkowania musi być groch trzymany w cieple, następnie paczki przenosi się blisko do światła i rośliny poddaje się normalnej pielęgnacji. Jeżeli pogoda jest sprzyjająca i ziemia rozmarznięta, to w połowie marca można już groch wysadzić do gruntu.

Groch jest ogromnie wytrzymały na chłody, nawet przymrozki mu nie szkodzą. Jednak przed wysadzeniem młode roślinki, wydelikacone w cieple, trzeba trochę zahartować i przyzwyczaić do zmienionych warunków, dlatego też wskazanym będzie wynosić je ze skrzynkami stopniowo przez kilka dni na powietrze, a potem dopiero sadzić do ziemi. Groszek karłowy sadzimy rzędami, których odległość wynosi 30 cm, w rzędach zaś co 10 cm, można również sadzić na zagonie w 4 rzędy. Roślinki muszą być zagłębione w ziemi przynajmniej na 5 cm. Dla ułatwienia sobie pracy przy sadzeniu na zagonku można zrobić motyką rowki i w nie młode groszki posadzić.

Groszki przyjmują się na ogół łatwo, szczególnie jeszcze wtedy, gdy je podlewać od czasu do czasu, oraz rosną i rozwijają się szybko. Skoro groch podrośnie, należy oczyścić go z chwastów i okopać. Dobrze będzie zasilić rośliny przez podsypanie superfosfatem, wpłynie to na lepsze kwitnienie. Zbiór groszku rozpoczyna się z chwilą, gdy strąki zgrubieją, a ziarna w nich są spore, ale jeszcze miękkie. Przeważnie od chwili zasiewu do zbioru upływa okres trzech miesięcy t. zn. po siewie wykonanym w połowie marca plonowanie zaczyna się u odmian najwcześniejszych około połowy czerwca. W danym wypadku w hodowli przyspieszonej pierwsze zbiory powinny wypaść już w maju.

Niewielki zachód około wyprodukowania groszku opłaci zadowolenie posiadania wcześnie młodej jarzynki w porze, gdy brak jej daje się odczuwać.

Inż. J. Honczarenkowa

„BIAŁY TYDZIEŃ"

Słowa te zdobią dziś frontony wielkich domów towarowych i witryny licznych sklepów w całym kraju, a oznaczają, że weszłyśmy w okres wzmożonej konsumpcji towarów przeznaczonych na bieliznę stołową, pościelową oraz osobistą naszą i naszych domowników.

Nadarza się zatem dobra sposobność, aby sprawie towarów białych, a raczej sprawie racjonalnego dokonywania zakupu tych towarów, poświęcić nieco więcej uwagi.

Słyszymy często, że „przed wojną bielizna nosiła się o wiele dłużej, niż obecnie", że „wyprawy ślubne były przekazywane z matki na córkę w stanie niezniszczonym, a dziś obrusy, serwetki, prześcieradła czy poszewki już po kilku latach stają się niezdatne do użytku".

Twierdzenie to wydaje się być słuszne, a przyczyną ustalenia się tak niekorzystnego mniemania o obecnej, powojennej wytwórczości jest niewątpliwie fakt, że współczesna pani domu, wbrew praktycznej zasadzie: „jestem za biedna, by kupować tanie towary", przy dokonywaniu zakupów nie bierze pod uwagę, wzorem kobiety „przedwojennej", pochodzenia towaru, nie żąda towarów wypróbowanych marek, dających pełną gwarancję solidności, lecz decyduje kupno, biorąc pod uwagę wyłącznie jego cenę.

Takie ustosunkowanie się współczesnej kobiety do zagadnienia zakupów, a poza tym wielka trudność uchwycenia „na oko" różnicy zbliżonych do siebie gatunków proponowanego nam towaru, sprawiły, że w latach powojennych powstało w naszym kraju kilkaset małych i drobnych fabryczek, które rzucają na rynek wyroby lichej jakości, spekulując na tym, że kupujący skuszą się niższą ceną tych towarów i ich często łudzącym podobieństwem do wyrobów dobrych. Spekulacja ta, niestety, nie zawodzi. W rezultacie mamy narzekanie na jakość dzisiejszej produkcji i... marnowanie ciężko zarobionego grosza.

W rzeczywistości jednak nie jest tak źle, moje Szanowne Czytelniczki, jakby to z tych narzekań wynikało. Nie brak na naszym rynku i dzisiaj towarów solidnych i trwałych, bynajmniej nie droższych od t. zw. tanich, a takich właśnie „przedwojennych", o jakich wszystkie dziś mówimy niemal z rozrzewnieniem. Istnieją bowiem i nadal w naszym kraju fabryki, które na długo przed wojną zdobyły sobie najlepszą opinię na rynku i opinii tej, swego przecież najcenniejszego dorobku, nigdy utracić nie zechcą. Te stare i solidne fabryki nie poszły na zmianę swej polityki wytwórczości, lecz dzięki coraz to nowym zdobyczom techniki są w stanie wytwarzać artykuły coraz lepsze i trwalsze po cenach niższych niż dawniej.

Już widzę na twarzach moich Czytelniczek wyraz powątpiewania w prawdziwość moich wywodów. I dlatego poprę je faktami. Uczynię to zaś tym chętniej, że przecież pismo nasze ma służyć radą i praktyczną pomocą pani domu, byłoby zatem błędem operować ogólnikami w sprawach bezpośrednio praktyczną panią dotyczących.

A zatem, jeśli chodzi o towary białe, muszę wymienić zakłady włókiennicze Scheiblera i Grohmana w Łodzi, które w naszej rodzimej produkcji włókienniczej wysuwają się na plan pierwszy.

Zakłady te o blisko 100-letnim istnieniu są największą fabryką włókienniczą nie tylko w Polsce, lecz na całym kontynencie europejskim. Słuszny to powód do naszej, Polaków i Polek, dumy. Z drugiej zaś strony nakłada to i na samą firmę obowiązek nieustannej dbałości o najlepsze swe imię i gatunek swoich wyrobów. To też towar, pochodzący z tych zakładów, cieszy się opinią najwyższej jakości, a cena, którą płacimy za towary Scheiblera i Grohmana, ściśle odpowiada nabywanemu gatunkowi.

Miałam niedawno możność przyjrzeniu się z bliska organizacji tych olbrzymich fabryk, zatrudniających około 8.000 robotników, oraz poznać szeroki zakres produkcji zakładów Scheiblera i Grohmana. Może będzie kiedyś sposobność obszernie o tym napisać. Dziś jednak, gdy mowa o towarach białych, podam Paniom nazwy oraz krótką charakterystykę najbardziej znanych i rozpowszechnionych artykułów wymienionej firmy, aby ułatwić orientację przy dokonywaniu zakupów.

A więc:

Płótno bułgarskie — wyrabiane w dwóch szerokościach: 80 i 90 cm. Jest to towar grubszy, nadający się znakomicie na bieliznę dla ludności wiejskiej i specjalnie poszukiwany przez ludność województw wschodnich i centralnych, jako najlepiej dostosowany do potrzeb tej ludności.

Płótno „Krośniak" — wyrabiane w szerokościach 70, 80, 90 i 135 cm. Jest to gatunek płótna pościelowego i bieliźnianego najbardziej poszukiwany przez szerokie warstwy ludności całego kraju.

Spośród cieńszych płócien wyższego gatunku, wyrabianych w Zakładach, najbardziej znane są następujące:

Płótno „Dobrej Gospodyni", wyrabiane w szerokościach 80 i 90 cm.

„Silesia", wyrabiana w czterech szerokościach: 80, 90, 140, 160 cm.

„Madapolam", wyrabiany w jednej szerokości 90 cm. lecz w trzech gatunkach, oznaczonych liczbami 200, 400 i 600.

Płótno „Szkockie", wyrabiane w szerokości 80 i 90 cm.

Te cztery odmiany płócien reprezentują bardzo wysoki gatunek i posiadają szereg cech, które czynią z nich niezastąpiony materiał na potrzeby bieliźniane i pościelowe, zdolny zaspokoić w zupełności nawet bardzo wygórowane i wybredne wymagania. Odznaczają się przytem wysoką trwałością i odpornością na wielką ilość prań, zachowując latami śnieżno-biały kolor i świeżość nowej tkaniny.

Do najszlachetniejszych gatunków białych płócien, produkowanych w Zakładach, należą: Batyst, Nansuk 1200, Płótno „Angielskie" 1500.

Są to najwyższe gatunki płócien bieliźnianych i pościelowych. Wyrabia się je z najszlachetniejszych odmian bawełny egipskiej, t. zw. „Macco", dającej tkaninie wysoki połysk i miękkość jedwabiu. Płótna te używane są i poszukiwane do wyrobu wykwintnej bielizny osobistej i pościelowej, m. in. bielizny wyprawowej, gdyż obok swej delikatności odznaczają się także wielką trwałością, skutkiem czego mogą być w wielu wypadkach przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Obecnie więc, gdy ma miejsce wzmożony popyt na towary białe, sezon bowiem długich wieczorów zimowych szczególnie sprzyja szyciu w domu i uzupełnianiu wyczerpujących się zapasów, a urządzane przez liczne firmy „białe tygodnie" otwierają szereg korzystnych okazyj, praktyczna pani domu pamiętać będzie o przytoczonej już maksymie, że nie wolno marnotrawić pieniędzy na kupno t. zw. tanich towarów, i że za późno jest na reklamacje lub zamianę, gdy tkanina znajdzie się w użyciu.

I jeszcze jedno: Im towar lepszy, tym częściej jest podrabiany, to też należy pamiętać, iż białe towary, pochodzące z Zakładów Scheiblera i Grohmana, zaopatrzone są w poniższy znak fabryczny:



Roztropna gospodyni.

Porządkowanie koron drzew owocowych

Pod koniec zimy zwykle w drugiej połowie lutego, kiedy przypuszczamy, że nie powtórzą się już zbyt silne mrozy, nadchodzi najwłaściwszy okres, w którym powinno się zabrać do przejrzenia i uporządkowania koron drzew owocowych. Dotyczy to zarówno drzewek młodych, niedawno posadzonych, którym przez odpowiednie przycięcie nadaje się formę korony i kierunek wzrostu poszczególnych gałęzi, jak też i drzew starszych, których korony bywają zbyt zagęszczone i odpowiednie „prześwietlenie" staje się koniecznością.

Przerzedzanie koron jest jedną z najważniejszych czynności przy drzewach owocowych, poprzedzającą okres wegetacji. Czynność ta nie może być wykonana szablonowo, wymaga od pracownika zrozumienia i zastanowienia dlaczego ucina się tę gałąź, a nie inną, oraz jaki po tym będzie wygląd korony. Prawie każda odmiana, a właściwie nawet każde drzewo ma swój odrębny sposób wzrostu i formowania korony, dlatego też do każdego egzemplarza trzeba będzie inaczej przystosować rodzaj cięcia.

Drzewa ziarnkowe — jabłonie i grusze. Na ogół można podzielić życie drzewa na trzy okresy i zależnie od tego stosować różne normy cięcia. Pierwszy okres — to młodość drzewa. W okresie tym drzewo przede wszystkim buduje koronę, nie owocuje jeszcze, wszystkie więc jego siły wytężone są w kierunku wzrostu.

Drugi okres — wydawanie plonów, drzewo intensywnie owocuje, za to wzrost jego znacznie słabnie.

Trzeci okres — powolnego zamierania. Wzrost w tym czasie ustaje zupełnie, owocowanie bywa nieregularne, na drzewach od czasu do czasu pojawiają się „wilki", jako widoczny dowód starzenia się.

Kolejno omówione będzie cięcie drzew ziarnkowych we wszystkich tych okresach.

Cięcie drzew młodych. Ogranicza się jedynie do cięć koniecznych dla sformowania korony, a poza tym wycina się tylko gałęzie wybitnie zagęszczające koronę, np. rosnące do środka drzewa, oraz wszelkie odrostki korzeniowe, tworzące się nisko na pniu. Najważniejsze będzie w danym okresie odpowiednie przycięcie młodych koronek z nadaniem im formy. Ze szkółki otrzymuje się drzewo, mające koronę jednopiętrową, złożoną z przewodnika i pięciu gałęzi. Jeżeli chcemy mieć korony piętrowe, postępujemy w następujący sposób, aby utworzyć drugie piętro: odmierzamy na przewodniku odległość 1/2 m od najwyższej bocznej gałązki i ucinamy go nad oczkiem (t. zn. pączkiem). Ze wszystkich oczek pozostawionych wybiją na wiosnę pędy, wybierzemy z nich tylko 6 najwyższych, które stanowić będą drugie piętro, pozostałe zaś uszczkniemy. Z sześciu tych gałęzi, najwyższa będzie przewodnikiem, pozostałe zaś pięć dadzą boczne rozgałęzienia drugiego piętra. Poszczególne odpowiadające sobie gałęzie na obu piętrach oddalone będą o 50 cm jedna od drugiej.

W następnym roku przewodnik drugiego piętra można znowu przyciąć w ten sam sposób i z najwyższych oczek utworzyć następne piętro, trzecie i zwykle już ostatnie, na którym należy poprzestać. Piętro to będzie się znów składało z przewodnika i pięciu bocznych gałęzi. Aby zachować równowagę wzrostu drzewka, należy przycinając wyższe piętra, nie zapomnieć również i o piętrze niższym i w tym samym czasie go skrócić. Podczas silniejszego przycięcia pięter wyższych, niższe tniemy słabo, t. zn. zostawiając pędy dość długie, nie wpłynie to wówczas na osłabienie tych gałęzi. Cięcie pięter będzie leżało wtedy na jednej płaszczyźnie i nada koronie kształt piramidalny.

Cięcie drzew owocujących. Drzewa starsze od chwili gdy zaczną owocować wymagają starannej pielęgnacji. Chodzi o to przede wszystkim, że korony utrzymane powinny być w stanie takim, aby światło słoneczne miało dostęp do środka, tylko wtedy gałązki owoconośne będą dobrze kwitły i owocowały. Przy pozostawieniu drzew owocowych w tym okresie bez prześwietlania korony, tylko zewnętrzne części drzewa będą się silnie rozwijać kosztem wewnętrznych źle oświetlonych. W tym wypadku owocowanie zacznie spadać, ponieważ właśnie większość gałązek owoconośnych znajduje się bliżej pnia w wewnętrznej części korony — jako starszej. Dlatego więc należy stosować koniecznie na drzewach owocujących przycinanie, zwiększające się w miarę zwiększania się owocowania.

Przy przycinaniu kierować się musimy pewnymi, ogólnymi prawidłami. Wycinamy więc w pierwszym rzędzie wszystkie gałęzie suche, nadłamane, chore, podmarznięte i gumujące. Pożytku z nich nie będzie żadnego, a zabierają tylko światło i miejsce gałęziom zdrowym. Przy czym pozostawienie tych gałęzi ułatwiłoby w przyszłości gnieżdżenie się na nich wszelkiego rodzaju pasożytom i chorobom.

Po usunięciu ich robimy dalszy przegląd korony. Następnie usunąć gałęzie, które wyrastają do środka korony, będą one bowiem w przyszłości zupełnie bez pożytku, plącząc tylko i przeszkadzając rosnąć gałęziom właściwym.

Korona powinna być dość luźna i we wszystkich kierunkach możliwie jednakowo rozwinięta. Dlatego też w prawidłowej koronie nie powinny się znajdować gałęzie krzyżujące się. Dwie gałęzie, które się krzyżują, ocierają się zwykle o siebie i w miejscach tych powstają rany, prowadzące nieraz do stopniowego zamierania obydwóch gałęzi. Należy więc wybrać jedną z nich, silniejszą, o więcej prawidłowym kierunku wzrostu i tę pozostawić, drugą zaś usunąć.

Jeżeli dwie gałęzie rosną równolegle i zbyt blisko siebie, wtedy jedną, gorzej rosnącą usuwamy, drugą zaś zostawiamy. Jedna gałąź nie powinna się znajdować bliżej od drugiej jak o 50 cm. Gałęzie nierównoległe, ale rosnące w stosunku do siebie pod zbyt ostrym kątem, powinny się rozchodzić bardziej promienisto; skoro obie z tych gałęzi są potrzebne i żadna z nich nie nadaje się do usunięcia, trzeba zastosować inny sposób, który tę wadę poprawi. Polegać on będzie na tym, że pomiędzy te gałęzie u nasady umieścimy kawałek mocnego drewna t. zw. rozpórkę. Dzięki temu uzyskamy po pewnym czasie właściwy kierunek obu gałęzi. Gałęzie zbyt silnie wyrośnięte w stosunku do innych należy przyciąć odpowiednio dla zachowania symetrii całej korony. Nieraz się zdarza, że gałęzie drzew, szczególnie półpiennych, zwieszają się zanadto i ocieniać będą ziemię, oraz przeszkadzać następnie przy uprawie, takie gałęzie można śmiało skrócić.

W razie występowania rozwidleń, mogących spowodować rozszczepienie się drzewa pod ciężarem śniegu, owoców, lub wiatru, należy jedną z tych gałęzi przyciąć, lub zupełnie usunąć.

Pozostaje jeszcze do uporządkowania sprawa t. zw. wilków i pijawek. Wilki są to prostopadłe pędy, wyrastające z nadziemnej części drzewa, najczęściej grupowo, po kilka od razu; pijawki zaś — to pędy prostopadłe, wyrastające z korzeni, lub dołu pnia (najczęściej dziczki). I jedne i drugie są bardzo dla drzewa szkodliwe i osłabiające, ponieważ wyciągają wielką ilość soków, które poszłyby na wyprodukowanie dużych i ładnych owoców. Natomiast drzewa źle przycięte, zagęszczone i z wilkami dają z reguły owoce drobne i mało wartościowe.

Przycinając drzewa, trzeba ciągle uważać i usunąć naprawdę tylko gałęzie niepotrzebne. Pamiętać musimy bowiem, że gojenie ran zabiera drzewu bardzo wiele sił, poza tym możemy zbytnio naruszyć równowagę t. zn. przez za silne przycięcie części nadziemnych spowodować, że system korzeniowy będzie stosunkowo zanadto rozwinięty i za intensywnie może pracować przy ogólnie osłabionym drzewie.

Ściśle określonych prawideł do przycinania drzew właściwie nie ma, o wszystkim decydować musi na podstawie ogólnych danych zmysł orientacyjny pracującego przy tej czynności. Przerzedzanie starszych drzew wystarczy dokonywać co 2 lata.

Cięcie drzew starszych. W danym okresie cięcie drzew będzie polegało specjalnie na odmładzaniu, na które wpływa odejmowanie kilkoletnich przyrostów. Żywotność drzewa ogromnie na tym zyskuje. Powstaną od wiosny nowe przyrosty, zwiększy się kwitnienie i ilość zawiązywanych owoców wzrośnie. Jakość urodzajów również znacznie podniesie się. Na starszych drzewach występują wilki w wielkiej ilości, należy oczywiście całkowicie je usuwać.

Drzewa pestkowe. Cięcie drzew pestkowych: wiśni, czereśni i śliw ograniczamy tylko do usunięcia gałęzi suchych, lub nadłamanych. Przerzedzania koron nie stosuje się, bo silniej cięte gumują. Młodym drzewkom jedynie zaraz na wiosnę po posadzeniu, jeżeli jest nadzieja silnego wzrostu (pora wilgotna), skracamy pędy o 1/2 ich długości, im słabsze, tym krócej, im silniejsze, tym dłużej, starając się zachować równowagę pędów danego drzewka.

Technika przycinania. Aby czynność cięcia drzew była naprawdę dobrze wykonana, pożądane jest, żeby pracowały przy tym dwie osoby. Jedna, stojąc na drabinie, względnie wchodząc na drzewa będzie cięła, druga zaś z ziemi ogląda dokładnie korony drzew i wskazuje gałęzie, przeznaczone do usunięcia. Z narzędzi potrzebne są: piłka ogrodnicza, sekator i nóż zakrzywiony, zwany sierpakiem. Wszystkie narzędzia muszą być ostre, aby zostawiały blizny jak najbardziej gładkie (nieszarpane), takie bowiem najłatwiej i najprędzej się goją. Sekatorem przycina się gałązki cieńsze, przeważnie te, które skracamy. Piłki używamy do wszystkich gałęzi zdrewniałych. Posługiwanie się piłką wymaga zapoznania się z tym praktycznie. Odrzynając gałązkę piłką, należy ją najpierw poderżnąć od spodu, następnie zaś odpiłować od pnia z góry, przyciskając lekko gałąź drugą ręką; bez poderżnięcia od spodu może się oderwać kora przy upadku gałęzi i powstanie dość szeroka rana. Odcinać należy zawsze w kierunku lekko ukośnym. Rany po cięciu gałęzi wygładza się ostrym nożem przy nasadzie tak, aby płaszczyzna cięcia była jak najmniejsza. Stępione zęby piłek trzeba rozsunąć specjalnym rozwieraczem i naostrzyć pilnikiem.

Jednoroczne, cienkie gałązki przy skracaniu tniemy sekatorem, jak to już wyżej wspomniano, lub ostrym nożem. Cięcie wykonać należy zawsze nad pączkiem, skierowanym na zewnątrz korony. Nóż ustawiamy naprzeciw pączka i tniemy ukośnie tak, by odciąć gałązkę w odpowiedniej odległości nad pączkiem. Ucięcie zbyt blisko pączka powoduje uschnięcie go, zbyt dalekie zaś pozostawia duży czop, który może wpłynąć na zasychanie gałązki poniżej pączka.

Jeśli chodzi o długość cięcia, to u drzew młodych przy formowaniu korony skracamy gałązki najwyżej o 1/3 ich długości,

krótsze przycięcie mogłoby zanadto drzewko osłabić. Usuwając większe gałęzie, tniemy na t. zw. obrączkę, to znaczy zostawiamy przy nasadzie gałęzi znajdujący się wałeczek kory, który pomaga potem drzewu w zalewaniu i gojeniu się ran. Przy drzewkach starszych zdarza się niejednokrotnie, że tworzą się dziury wewnątrz pnia, czyli dziuple. Są to idealne schronienia dla wszelkiego rodzaju szkodników, które składają tam jajeczka, przepoczwarczają się i t. p. Trzeba więc dziuple dokładnie wyczyścić i zaplombować świeżą gliną, a jeszcze lepiej cementem.

Rany po uciętych gałęziach, wygładzone nożem, powinny być jeszcze zasmarowane, aby nie następowało zbytnie wyparowywanie wody i utrata wilgoci przez drzewo, oraz aby rany się szybciej goiły. Do zasmarowywania używa się smoły, bieli cynkowej, czy ołowianej, lub specjalnej maści ogrodniczej. Maść ogrodniczą można kupić gotową, lub też przyrządzić samemu, co znacznie taniej się kalkuluje. Przepisów na przygotowywanie maści ogrodniczej jest bardzo dużo, podam jeden z nich. Roztapia się w garnku żelaznym 5 części kalafoni, 1 i pół części wosku, dodaje się 1/2 części łoju, zestawia się z ognia i ostrożnie mieszając wlewa się 2 litry denaturatu. Po wystygnięciu można już maść używać nie rozgrzewając jej.

Inż. J. Honczarenkowa

Wczesne lęgi i wychów kurcząt

Zazwyczaj starsze kury zaczynają się nieść dopiero w lutym lub w marcu, z tego też powodu najwyższe ceny za świeże jaja można osiągnąć w miesiącach listopadzie, grudniu i styczniu. Ażeby kury niosły się w tych miesiącach, kiedy jajka są najdroższe, trzeba mieć zawsze w hodowli znaczną ilość młodych kur z wczesnego lęgu. Młode kury, wylęgnięte w marcu do połowy kwietnia, tak zwane marcówki, zaczynają się nieść już w końcu września, październiku, a dobrze żywione nie przerywają nieśności nawet w czasie mrozów.

Jeśli chodzi o wczesne lęgi, to zwykle hodowca natrafia na ważną przeszkodę, którą jest brak nasiadek w tak wczesnym okresie. To też, gdy nasiadki nie dopiszą, a nie chcemy przymuszać indyczek do wysiadywania w porze, kiedy je natura do tego nie usposobiła, trzeba uciec się do sztucznych lęgów za pomocą wylęgarni. Wiele argumentów przemawia za tym sposobem. Przede wszystkim dozór nad wielką ilością nasiadek, żywienie ich, wysadzanie, pamięć o tym, aby każda na czas wróciła do gniazda, wylęganie się kurcząt poszczególnymi partiami, do których, w zależności od wieku, stosuje się różne normy pożywienia, obszar zajęty pod gniazda i t. d., są to warunki, nie pozwalające na rozwinięcie hodowli, zwłaszcza gdy jej zadaniem jest produkcja materiału rzeźnego.

Należy tu zaznaczyć, że czas wylęgania jaj w wylęgarniach jest taki sam, jak i pod żywą nasiadką, to jest dla jaj kurzych trwa 21 dni.

Pisklęta, wylęgnięte sztucznie, niczym się nie różnią od wylężonych naturalnym sposobem; czasem nawet są zdrowsze i lepiej się rozwijają, o ile zapewnimy im staranną opiekę i właściwe warunki wychowu. Tymi zaś są: systematyczność, czystość, dobre odżywianie i racjonalne wybiegi, zapewniające dużo słońca i zieleni. Pisklęta, które choć raz były na dworze, żywiołowo dążą do świeżego powietrza i przenikliwym piskiem domagają się spaceru, koniecznego dla ich zdrowia.

To też w dni ciepłe i słoneczne już na trzeci dzień po wykluciu można kurczęta wypuścić na dwór na suchy piasek. W czasie deszczu trzeba wypuszczać na kryty grzebnik, gdzie w podściółce rozrzucamy drobne ziarno, które pobudza kurczęta do ustawicznego ruchu i grzebania. Ważnym jest urządzenie kąpieli z piasku, najlepiej również pod dachem, aby piasek zawsze był suchy, a prócz tego znajdował się w miejscu słonecznym, gdyż kurczęta chętniej wtedy z niego korzystają, trzepiąc się z wyraźnym zadowoleniem.

Urządzając wybieg czyli okólnik dla kurcząt, trzeba mieć na uwadze, że im większy teren, tym lepiej i więcej pożywienia znajdą sobie same, jednak najmniej można przeznaczyć 100 metrów kwadratowych na każde 25 sztuk. Okólnik powinien być pokryty darnią, krzakami i roślinnością, dającą cień w czasie upałów, do czego doskonale nadają się bulwy i słoneczniki.

Kurczęta, po wykluciu się z jaj, wymagają ciepła i spokoju, to też z pożytkiem dla zdrowia można je zostawić 36 — 48 godzin bez karmienia, mają one jeszcze bowiem zapas pożywienia w postaci resztek żółtka, które muszą najpierw przetrawić.

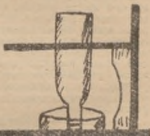
Przy lęgach naturalnych, w miarę wylęgania się piskląt, zabiera się je spod nasiadki i umieszcza w pudełku, wysłanym pierzem i postawionym w ciepłym miejscu. Pudełko nakrywa się flanelką. Gdy wszystkie kurczęta się wylęgną, to nasiadkę wypuszcza się na spacer, aby się najadła i napiła, wykąpała w wodzie, a tymczasem zmienia się w gnieździe podściółkę. Po powrocie nasiadki podkłada się pod nią delikatnie pisklęta. Nie jest wskazane stawiać obok siebie kilku gniazd z kurczętami, gdyż kwoki biją się wzajemnie i dziobią cudze pisklęta.

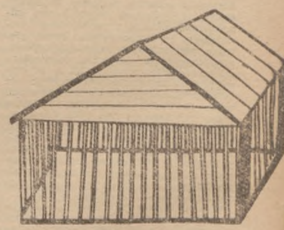
Kurczęta, wylężone sztucznie, chowają się dalej przy pomocy sztucznej kwoki, która jest po prostu sztucznym ogrzewaczem piskląt. Wychowalnie takie ogrzewane są za pomocą wody gorącej, lampy naftowej, lub nawet niewielkiego piecyka węglowego; w dużych zakładach stosują ogrzewanie parą albo elektrycznością. Zaraz po wylężeniu przeglądamy starannie wszystkie kurczęta i sztuki wątłe oraz potworki, jakie niejednokrotnie się trafiają, usuwamy.

Co do żywienia piskląt, to istnieje pod tym względem duża rozbieżność zdań; jedni polecają karmić tylko karmą miękką, drudzy karmą suchą, trzeci mieszaną. Pierwszym pożywieniem piskląt powinien być *serek z jajka*, który przygotowujemy w ten sposób, że rozbija się surowe jajko w pół szklance mleka (może być również mleko odtłuszczone) i ogrzewa na wolnym ogniu, póki się nie zetnie. Otrzymaną masę trzeba odcedzić. Serek taki wskazane jest mieszać z suchą tartą bułką i gotowanym ryżem i karmić nim kurczęta pięć razy dziennie, dając za każdym razem tyle, aby zjadały wszystko. Do tego zasadniczego pożywienia dodawać trzeba zieloną paszę w postaci siekanych drobno liści zbóż, koniczyny, lucerny, pokrzyw, mniszku, krwawnika i t. p. Dla najwcześniejszych kurcząt, kiedy nie mamy jeszcze zieleni na dworze, przygotowujemy ją w skrzynkach, postawionych w kuchni lub w jakim ciepłym pomieszczeniu, gdzie w skrzynki te, napełnione ziemią, siejemy owies. Z równym powodzeniem możemy karmić kurczęta od początku drobną tatarczaną kaszą z dodatkiem drobnych nasion, jak proso, siemię konopne i koniczynym dodatkiem zieleni. W tych warunkach, gdy nie rozporządzamy obszernym wybiegiem, bezwarunkowo także trzeba dodawać do paszy drobno siekane mięso, potłuczone skorupki od jaj, drobno mielone świeże kości lub mączkę mięsną i rybną.

Jako napój podajemy przegotowaną wodę lub słodkie mleko, zwracając uwagę na to, aby się nie skwasiło, gdyż wtedy wywołuje to rozwolnienie. Jeżeli kurczęta dostały rozwolnienia, to jako jedyną karmę podajemy im gotowany na sypko ryż z suchą bułką, a do picia wodę przegotowaną z niewielkim dodatkiem siarczanu żelaza — Ferrum sulphuricum (2 g na 1 litr wody), dopóki nie powrócą do zdrowia.

Wodę przegotowaną daje się tylko w ciągu pierwszych 10 dni życia, później należy przejść na wodę surową, zważając, aby była czysta i zdrowa. Żeby zabezpieczyć wodę od zanieczyszczenia, trzeba urządzić automatyczne poidełko dla młodszych kurcząt ze szklanki, dla starszych z butelki. Pierwsze jest to po prostu napełniona szklanka ze spodeczkiem ściśle ją nakrywającym, odwrócona dnem do góry, gdzie przez lekkie podnoszenie szklanki tylko niewielka ilość wody wypływa na spodeczek, a kurczęta nie brudzą jej, gdyż szklanka stojąca na nim uniedostępnia im wejście z brudnymi nóżkami. Drugie poidełko robi się z butelki, umieszczonej na odpowiedniej podstawce, jak wskazuje rysunek. Butelkę napełnia się wodą i wywraca dnem do góry. Woda wycieka do spodeczka, lecz, gdy dosięgnie szyjki butelki, pozostaje w tym stanie i w miarę wypijania wycieka z butelki.





Kurczęta nie powinny przebywać z drobiem dorosłym, który je objada i dziobie, to też, o ile warunki gospodarstwa nie pozwalają na urządzenie specjalnego dla nich okólniczka, to trzeba przynajmniej zbudować im ochraniacz dla karmy w

kształcie budki ze szczebelkowatymi ściankami, przez które nie przejdzie sztuka dorosła. Ochraniacz taki pożyteczny jest również w czasie deszczu, gdyż znajdująca się wewnątrz karma nie moknie.

Póki kurczęta są małe, trzeba je chronić od wszelkich szkodników, deszczu i upału. Sześciotygodniowym kurczętom dajemy już większą swobodę. Gdy dobrze podrosną i można już rozróżnić płeć, należy oddzielić kogutki od kurek, gdyż kogutki są mocniejsze i żarłoczniejsze i objadają kurki, wskutek czego te gorzej rosną. Ażeby osiągnąć dobre rezultaty hodowli, trzeba przestrzegać systematyczności w żywieniu i zawsze o jednej ustalonej godzinie zadawać im karmę. Starszym kurczętom stosujemy normy żywienia takie, jakie wskazane są dla kur dorosłych.

H. P.



CO TO JEST INKUBATOR CZYLI WYLĘGARNIA?

Od niepamiętnych czasów próbowano żywą nasiadkę zastąpić sztucznym ogrzewaniem jaj i już w starożytności chińczycy i egipcjanie odkryli sztukę wylęgania jaj bez nasiadek. Sztuka ta była zazdrośnie strzeżona przez niewielkie grono wtajemniczonych i dlatego nie mogła się rozpowszechnić.

Właściwym twórcą sztucznego wylęgania w Europie był fizyk Réaumur, wynalazca termometru. Na zasadzie swych spostrzeżeń twierdził, że do rozwoju zarodka w jajku potrzebna jest temperatura do 37°R. Źródłem takiego ciepła okazał się nawóz koński, który, utleniając się, wydziela znaczną ilość ciepła. Pierwszym w Europie aparatem wylęgowym była drewniana beczka, umieszczona w nawozie, którego temperaturę regulowano termometrem. W beczkę wstawiano koszyki z pewną ilością jaj. Następnie za przykładem Réaumura zbudował Bonnemain wylęgarnię, ogrzewaną za pomocą rur napełnionych ciepłą wodą. W miarę rozwoju hodowli drobiu szedł także rozwój sztucznej inkubacji, do której zastosowywano coraz nowe pomysły i ulepszenia. Wprowadzano stopniowo ogrzewanie górne, wentylację, uwilgotnienie jaj i t. p.

Obecnie używany jest szereg typów aparatów wylęgowych, które różnią się między sobą nieznacznymi szczegółami konstrukcji. Każdy dobry inkubator powinien odpowiadać następującym wymaganiom: a) powinien być prosty, łatwy w użyciu, szczelnie zbudowany i dobrze utrzymujący ciepło, b) musi ogrzewać jaja równomiernie ciepłem promieniującym z góry, c) powinien posiadać przyrząd do regulowania wilgoci i uwilgotnienia powietrza oraz automatyczny regulator temperatury, d) powinien mieć kamerę do suszenia świeżo wyklutych piskląt.

Spotykamy teraz aparaty ogrzewane wodą, lampą naftową, a także parą lub elektrycznością. Większość dzisiejszych aparatów ma formę czworoboku i jest zbudowana z drzewa lub prasowanej korkowej masy, a wielkość ich jest zależna od pojemności jaj. Największe inkubatory mogą pomieścić 20 — 25 jaj, są także olbrzymie aparaty o pojemności 20 tysięcy i więcej jaj.

W celu wyzyskania miejsca nowoczesne aparaty mają wygląd szafowy. Ażeby aparat wylęgowy spełniał należycie swe zadanie i dawał wysoki procent lęgów, trzeba przede wszystkim umiejętnie się z nim obchodzić, co jest zależne od punktualności i dokładności samego hodowcy. Miejsce, w którym ustawiamy wylęgarnię, powinno mieć równą pokojową temperaturę, czyste świeże powietrze i dostateczną ilość światła, chociaż bezpośrednio na inkubatory nie powinny padać promienie słoneczne. Najlepiej więc będzie, gdy okna izby wylęgowej wychodzą na północ. Inkubatorów nie powinno się stawiać obok pieca ani przy ścianie, ażeby ze wszystkich stron był swobodny dostęp powietrza. Wszelkiego rodzaju wstrząśnienia szkodliwie działają na rozwój zarodków w jajach, to też konieczne jest umieszczenie wylęgarni w miejscu spokojnym i cichym. W razie burzy, w celu nieszkodliwienia działalności grzmotów, dobrze jest położyć na jajach kilka stalowych noży, które po przejściu burzy usuwamy, aby nie zardzewiały.

Jaja, przeznaczone do sztucznych lęgów, powinny odpowiadać wszystkim tym wymaganiom, które stawiamy dla jaj przeznaczonych do lęgów naturalnych. Powinny być świeże 3 — 10-dniowe, zapłodnione, normalnej wielkości, o skorupce równej i gładkiej. Przed ułożeniem jaj w wylęgarni trzeba ołówkiem na jednym boku jaja nakreślić jakiś znak np. kółko, z przeciwnej zaś strony krzyżyk, co jest niezbędne przy dalszym przewracaniu jaj. Tak przygotowane jaja układamy jedno obok drugiego, sprawdziwszy uprzednio temperaturę inkubatora i działalność regulatora ciepła. Przy układaniu zwracamy uwagę, aby wszystkie jaja leżały tą stroną do góry, na której zrobiliśmy jednakowe znaki. Temperatura w czasie wylęgania w pierwszym tygodniu powinna wahać się w granicach 38,5° — 39° C., w drugim tygodniu powinna wahać się w granicach 38° — 38,5° C. Liczne doświadczenia wykazują konieczność wprowadzenia wilgoci w inkubatorach, co uskutecznia się bądź za pomocą kropienia wodą jaj, bądź rozkładania wilgotnych ściereczek pod szufladami. Dla określenia stanu wilgotności powietrza w wylęgarni posługujemy się hygrometrem. Poczynając od drugiego dnia po włożeniu jaj do wylęgarni trzeba codziennie rano i wieczorem ochładzać i przewracać jaja. W czasie pierwszych dwóch tygodni ochładzamy jaja 10 minut, a w ostatnim — 15 minut. Uskuteczniamy to, wyciągając szuflady z jajami na zewnątrz wylęgarki, przez co jaja otrzymują niezbędną ilość tlenu, a wnętrze wylęgarni dokładniej się przewietrzy. Nagromadzają się tam bowiem pewne ilości kwasu węglowego, który wydalany jest przez zarodki, rozwijające się w jajach. W czasie ochładzania przewracamy jaja albo rękami i to koniecznie czystymi lub też za pomocą automatycznych urządzeń, istniejących w każdym nowoczesnym inkubatorze.

Lęgi w inkubatorach następują na 21 dzień, choć mogą być i trochę spóźnione. W celu ujednostajnienia lęgów trzeba dobierać jaja wylęgowe, zniesione w jednym terminie. Często zdarza się, że w sztucznych wylęgarniach znaczny odsetek jaj marnuje się, kurczęta zasychają w jajach, co hodowcy kładą na karb niedokładnego funkcjonowania aparatów. W większości wypadków zawinił tutaj sam hodowca, który albo niedostatecznie zapoznał się z techniką sztucznych lęgów, albo też nie dopilnował aparatu.

Po wykluciu się piskląt z jaj, trzeba je przenieść do suszarni, która posiada niższą temperaturę, niż kamera z jajami. W suszarni powinno się utrzymywać temperaturę 32 — 33° C. Po obeschnięciu piskląt przenosi się je do wychowalni, zwanej sztuczną kwoką. Może być w tym celu użyty zbiornik z wodą gorącą, umieszczony w skrzyni drewnianej w ten sposób, aby ciepło promieniowało z góry na pisklęta. Zamiast zbiornika z wodą może ogrzewać pisklęta ciepło lampy naftowej, piecyk węglowy i t. d. Bardzo praktyczne wychowalnie są takie, które posiadają daszek w kształcie parasola z ogrzewaniem wewnątrz. Pisklęta w miarę potrzeby przysuwają się lub oddalają od źródła ciepła, tak zabezpieczonego, aby nie poparzyć piskląt.

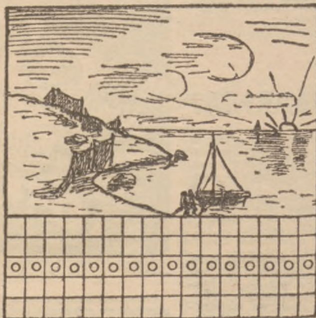
Wychowalnie w zimie ustawiamy w budynku ogrzewanym, natomiast w porze cieplejszej urządzamy je na dworze i otaczamy siatką, aby zabezpieczyć pisklęta od napaści drapieżników i starszego drobiu. Mamy także system chłodnych wychowalni, co polega na tym, że sporządza się dla piskląt pudło z drzewa lub kartonu, wyścielone ciepłym materiałem, na wierzch kładzie się kołderkę z puchu, opuszczoną tak nisko, żeby dotykała piskląt. Te gromadzą się pod nią i grzeją się własnym ciepłem. Jeśli wychowalnia taka okaże się za chłodną, to można tam wstawić butelkę z gorącą wodą, owiniętą w jakąś tkaninę lub nagrzane cegły. Podściółkę w wychowalniach trzeba codziennie zmieniać.

W związku ze sztucznymi wczesnymi lęgami często się zdarza, że kurczęta w okresie długotrwałych chmurnych i wilgotnych dni smutnieją, chodzą nastroszone, a niektóre nawet zaczynają utykać, wskutek wykrzywienia nóżek lub pazurków. Jest to objaw rachityzmu, czemu przeciwdziałamy, dając kurczętom raz na dzień tran, przy czym łyżka stołowa tranu jest wystarczającą dawką na 25 kurcząt. Tran mieszamy z pszennymi otrębami i w tej postaci jest przez kurczęta chętnie spożywany. Sposób ten wypróbowałam niejednokrotnie z doskonałym skutkiem. Życiodajne działanie promieni słonecznych możemy więc zastąpić, z powodzeniem, energią witaminową tranu.

H. Przedpełska.

Rozrywki umysłowe nr 2. Konkurs I

ZADANIE Nr 4.



Należy znaleźć 16 pięcioliterowych wyrazów, których środkowe litery dadzą rozwiązanie.

Znaczenie słów: 1. Żywica drzew podzwrotnikowych Afryki i Azji. 2. Wydrążenie w skale, jaskinia, pieczara. 3. Barwa farba. 4. Rzeka w Polsce. 5. Najlepszy gatunek kawy arabskiej. 6. Prawy dopływ rzeki Po, wypływającej z Alp Nadmorskich. 7. Szczyt skały. 8. Roślina jadalna z rodziny traw. 9. Długa łyżwa drewniana do ślizgania się po śniegu. 10. Jesienny kwiat inaczej gwiazdosz. 11. Wóz kolejowy, albo tramwajowy. 12. Miasto we Włoszech płn.-wsch., nad rzeką Brentą. 13. Tafla szklana, przezroczysta. 14. Imię żeńskie. 15. Miasto w Szampanii, nad rzeką Vesle, ze słynną katedrą, zniszczoną podczas wielkiej wojny. 16. Stolica europejska.

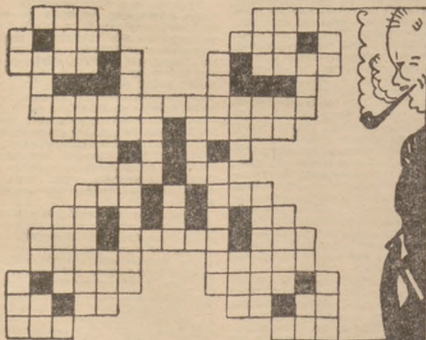
ZADANIE KONIKOWE Nr 5.



CZĄ	DLA	BIE	ŚLI	NIE
KO	SĄ	DZO	CZE	TY
DEM	PŁA	SZCZĘ	SZCZĘ	WI
NIE	BAR	NIE	PŁA	GO
NIE	WO	NI	I	ŚLI
SĄ	MĘŻ	NIE	GDY	CZĄ
PO	GDY	ŻNI	WE,	TO
CZY	RAZ	JEST	BO	NI

Począwszy od pola oznaczonego, posuwając się ruchem konika szachowego, odczytać świetny aforyzm Williama Locke'a.

KRZYŻÓWKA Nr 6.



Znaczenie słów: Poziome: Zabawa taneczna. Dorożka o czterech siedzeniach. Pierwiastek chemiczny. Jutrzenka. Jeden z pierwiastków chemicznych, wchodzących w skład powietrza. Szafa na pieniądze. Imię i nazwisko polskiego artysty filmowego. Hołdownik, lennik, wasal. Lewy dopływ Aaru w Szwajcarii. Wykrzyknik. Spółgłoska fonetycznie. Wykrzyknik na konie. Opłata, wnoszona za przewóz towarów z zagranicy. Ton w śpiewie. Inicjały nazwiska i imienia autora „Śmierci". Lody połamane, unoszone przez rzekę. Imię żeńskie. Po łacinie: ja. Zatyczka do butelek. Miasto w Małopolsce, nad rzeką Wisłoką. Bieg, obieg. Niechęć, uraza. Rzeka na Syberii. Inicjały króla polskiego. Rzeka na Łotwie. Zaimek wskazujący. Ogrodzenie z gałęzi naokoło domu. Waga. Pionowe: Termin buchalteryjny. Śniegowiec, wysoki kalosz. Po holendersku: morze. Dwie jednakowe spółgłoski. Spójnik. Miasto w Finlandii nad zatoką Botnicką. Mieszkanie pszczół. Zmierzch, pół-ciemność. Prawy dopływ rzeki Garonny, we Francji południowej. Spółgłoska fonetyczna. Dzielny, stary żołnierz. Struś australijski. Pierwiastek metaliczny, cerytowy. Zwierzę ssące, drapieżne. Sól: połączenie kwasu bornego z tlenkiem sodu. Miasto na wyspie Majorka, w Hiszpanii. Jeden z pierwotnych kantonów Szwajcarii. Zwierzę ssące. Poświadczenie urzędowe na paszportach. Prowincja Grecji, obejmująca północną część Peloponezu. Mała restauracja. Bogini celtycka, pani głębi i królowa morskiego dna. Zwój włosów. Zaimek osobowy. Miasto na Ukrainie, największy port Rosji nad morzem Czarnym. Rodzina bogów w mitologii skandynawskiej. Spółgłoska fonetycznie. Drut stalowy do szycia. Liczebnik główny. Dwie jednakowe samogłoski. Przysłówek. Egipski bożek słońca. Termin szachowy.

*

Termin nadsyłania rozwiązań z całego Konkursu upłynie w dniu 6 *marca* r. b. Wszelką korespondencję do naszego Działu prosimy adresować: „Praktyczna Pani", Warszawa, ul. Solec 87. Rozrywki Umysłowe.

W. H.

WĘDLINY DOMOWE

Nie będę opisywała sposobu bicia wieprza ani rozbierania mięsa w całej rozciągłości. Jestem zdania, że osoby w tym kierunku zupełnie nieświadome nie mogą się takiej pracy, na zasadzie jedynie opisu, podejmować. Dla małego gospodarstwa, które nie może zużytkować całej tuszy wieprzowej, a nie ma pewności niezłego rozprzedania reszty, praktyczniej jest nabyć część już ubitego zwierza.

Należy przecież pamiętać, że, aby naprawdę wykorzystać całkowitą wartość wieprza, trzeba zużytkować, względnie sprzedać i sierść i krew i w ogóle każdy szczątek, prócz zawartości kiszek i żołądka, bo nawet żółć chowa się w słoiki i używa po wsiach do smarowania nierozranionych odmrożeń. Dla małego domu dlatego nie opłaca się zużytkowanie całego wieprzka, ponieważ niektóre części muszą być spożyte w krótkim czasie, inaczej mogą się zepsuć. Jeżeli bijemy wieprza w domu, polecamy tę czynność zazwyczaj mężczyźnie obeznanemu z taką robotą, który nam równocześnie pomoże w rozebraniu tuszy. Jeżeli nie mamy zużytkować mięsa wyłącznie dla siebie a chcemy część sprzedać, zawiadamiamy o tym zawczasu osoby, które uważamy za prawdopodobnych nabywców. Człowieka, który ma bić wieprza, można umówić bądź za gotówkę bądź za pewne części świni, mniej nam potrzebne.

Ponieważ jednak jak wiadomo „pańskie oko konia tuczy", nawet powierzając robotę komuś znającemu się na rzeczy, gospodyni powinna umieć niektórych spraw dopilnować, które bywają nieraz zaniedbane, albo brak do ich wykonania naczyń. Należy mieć przygotowane naczynie na zebranie krwi, którą zaraz po puszczeniu trzeba postawić w chłód do dalszego zużycia na blutwursty i t. p.

Trzeba uważać, aby długie, twarde włosy, będące właściwą a cenioną w handlu szczeciną, zachować. Po zabiciu wieprza parzy się go wrzątkiem dla usunięcia szczeciny, po wyrwaniu lepszej, dłuższej, zeskrobuje się resztę, ewentualnie jeszcze i opala, jest to konieczne, zdarza się bowiem, że dostajemy na stół golonki, które się na gorąco zjada ze skórą, a na których sterczą włoski a co gorsze, zdarza się, że nawet wewnątrz salcesonów, do których idą różne ścinki, trafi się nieco szczeciny.

Producenci t. zw. wędlin litewskich oczyszczają wieprza na sucho. Wyrywają cenniejszą szczecinę bez parzenia a resztę starannie opalają. Na ostatek maczają kawałki płótna w ukropie i po mocnym wyżęciu, żeby woda nie ściekała, zmywają skórę po wierzchu. Ten sposób ma zapewniać skórze kruchość, w tak zwanym dawniej Królestwie nie był stosowany.

Przyznać trzeba, że oparzenie ułatwia bardzo robotę. Należy pamiętać, aby prędko i starannie oczyścić kiszki, niedbale oczyszczone będą się psuły. Przede wszystkim trzeba je zaraz po wyjęciu włożyć do wody z lodem czy śniegiem, co je czyni trwalszymi, następnie gdy przyjdzie na nie kolej czyszczenia, krajemy je na kawały 2 — 3 metrowe, nie przecinamy jednak ślepego końca dwunastnicy, bo w nim da się zrobić salceson. Nie tniemy też z tego samego powodu żołądka tylko wymywamy. Żółć jak zwykle wyjąć z całą ostrożnością. Kiszkę grubą z załamaniami (dwunastnicę) dobrze wypłukać, części proste nawet przewlec na lewą stronę i ostrożnie wyskrobać i umyć. Z kiszeczek cienkich zdjąć tłuszcz, który nadaje się do wytopienia. Tłuszcz z wnętrza jelit nie jest do użytku zdatny. Kiedy kiszki są tak czyste, że się robią przezroczyste, zostawiamy je na noc w zimnej wodzie, płuczemy i przesypujemy solą. Jeżeli zaś nie będą nam od razu potrzebne, nie solimy ich ale dobrze osączamy z wilgoci, związujemy koniec, wydmuchujemy i zawiązujemy, po czym suszymy koło pieca. Do użytku będzie je w tym wypadku trzeba moczyć. Pęcherz się płucze, suszy, wydyma przez wsuniętą w otwór słomkę, rurkę czy piórko. Używa się go do przechowywania topionego sadła a także do szczelnego obwiązywania konfitur.

Kiszki z wgięciami idą zazwyczaj na wyrób kiszek z kaszy czy też pasztetowych, cieńsze na kiełbasy. W wielu wypadkach używa się do tych przetworów kiszek wołowych, gdyż są znacznie mocniejsze. Cienkie wieprzowe często pękają.

Przygotowywanie wędlin i słoniny winno się odbywać od razu, kiedy mięso na dobre nie ostygnie. Wprawdzie robi się pekeflejsze i z kupnego, ochłodłego mięsa, jednakże zawsze należy uważać, aby było ono świeżo bite. Dlatego jeśli gospodyni sama wieprza nie bije, tylko nabywa częściami, powinna starać się upewnić, kiedy zwierzę było bite, żeby mieć towar jak najświeższy. Jeszcze na jedno należy zwrócić baczną uwagę, t. j. na to, aby mięso było sprawdzone przez dozór weterynaryjny i wolne od wągrów i trychin.

Często tam gdzie chodzi o własną trzodę, gospodynie nie chcą po prostu wierzyć, aby to było możliwe, żeby u ich świnek mogły być trychiny. Sprawa jest jednak zbyt poważna, ażeby ją wolno było lekceważyć, zależy bowiem od niej zdrowie a często i życie ludzkie. Wągry, widoczne są nawet gołym okiem, w postaci gruczołkowatych kulek, z których następnie powstaje soliter — tasiemiec. Trychin jednak nie można wyśledzić bez pomocy mikroskopu. Wprawdzie większość pasożytów ginie w długim duszeniu czy gotowaniu, lekceważyć ich nie wolno, gdyż niewielka nawet ilość wystarczy, aby sprowadzić śmiertelną chorobę.

Zachodzi jeszcze kwestia, czy się na mniejszą skalę opłaci robienie wędlin.

Otóż według cen warszawskich w wędliniarni ładny ozorek kosztuje obecnie 6 zł za kg, surowy zaś 150 — 160. Jeżeli nawet doliczymy drugie tyle na różne koszty i stratę wagi, zawsze osiągniemy 50% zysku. Podobny stosunek będzie i na prowincji.

SOLENIE W MAŁYCH BARYŁKACH

Rozdzielone na części mięso i słoninę krajemy na niewielkie, pół kilogramowe części, pozostawiając całe takie jak łopatka, polędwica i t. p. Dopóki jeszcze ciepłe, obetrzyć ściereczką z wilgoci a zwłaszcza krwi i nacierać solą pomieszaną z saletrą i korzeniami.

W baryłeczki na dno sypiemy sól z przyprawami, kładziemy na to porcje mięsa i słoniny w taki sposób, aby łopatka i w ogóle większe części przekładane były i uszczelnione małymi kawałkami i dobrze ubite. Każdy rząd przesypujemy solą. Zabić baryłkę, potrzymać dwie doby w mieszkaniu, przewracając rano i wieczorem do góry nogami, potem beczkę zalać smołą, żeby była zupełnie szczelna. Wynieść w chłód, powtarzając przewracanie to na jedno to na drugie dno 1 — 2 razy na tydzień. Na wiosnę, jeżeli chcemy dłużej przechować, wynieść do lodowni. Baryłka raz otwarta winna być zużyta w ciągu 10 — 14 dni.

Sól przygotowuje się w następującej proporcji. Na 40 kilogramów wieprzowiny soli 2 kilogramy, saletry 6 i pół deka, goździków 4 deka, angielskiego ziela 6 deka, dobrze przetłuc i wymieszać, dodać całych

Nasz „Wielki Konkurs z nagrodami"

Uprzejmie zawiadamiamy Szanowne Panie Czytelniczki, które wzięły łaskawie udział w zorganizowanym przez nas konkursie, że ze względu na wielką ilość zgłoszeń, nadesłanych zwłaszcza w ostatnich dniach okresu konkursowego oraz wynikającą z tego powodu olbrzymią pracę nad uporządkowaniem materiału i przygotowaniem go dla Sądu konkursowego —

ogłoszenie wyników Konkursu i listy osób nagrodzonych

nastąpi w tygodnikach „Praktyczna Pani" oraz „Bluszczu" w wydaniach na 27 b. m., w dwutyg. „Kobieta w Świecie i w Domu" i „Ja to zrobię" na 1 marca b. r., a w dwutyg. „Dziecko i Matka"—8 marca b. r.

Przyznane nagrody zostaną rozesłane niezwłocznie po ogłoszeniu wyników.

TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ".

---

ziarn kolendru 10 deka, oraz nieco majeranku, cebuli i czosnku, o ile je kto lubi.

PEKLOWANIE MIĘSA DO WĘDZENIA

Odbywa się jak wyżej z tą różnicą, że nie trzeba używać do tego baryłki, w której mają trwać dłużej, ale wystarczy niecka, szafel, balia, po 10 — 14 dniach wyjmuje, obsącza, obciera pazennymi otrębami lub osusza ścierkami, aby nie było wilgotne i albo gotuje do stołu, wtedy przypomina słabo wędzone miejskie wędliny, albo wędzi. Żeby wędzenie było trwałe, nie należy, aby dym dochodził do mięsa gorący, dlatego wiesza się mięsiwa wysoko w kominie. Przed wędzeniem obsusza się mięso w przewiewie 2 — 3 dni.

Zbyteczne jest wędzenie bez przerwy, wystarczy wędzić rano 4 — 5 godzin, dać wytchnąć i powtórzyć wieczorkiem, dym powinien być zimny, aby nie przygrzewał i nie przypiekał mięsa. Najlepiej powiesić je na jakieś 5 metrów nad ogniem. Na takie dymne ognisko najlepsze są nadgniłe drewka, iglaste gałązki, lekko wilgotne trociny. Z wilgocią jednak należy być ostrożnie, bo żeby nie dopuścić płomienia, leją niekiedy na drewka nieco wody, ale to nie jest dobry sposób, para bowiem jest dla wędzącego się mięsa całkiem niepożądana.

Pekluje się i wędzi zupełnie tak samo polędwicę czy szynkę, tylko że peklowanie małych części trwa dni 10 — 14, szynki dwa — trzy tygodnie.

SOLENIE SŁONINY

Do słoniny nie używamy ani ziół ani saletry, na 10 kilogramów tłuszczu bierzemy soli wysuszonej pod blachą i miałkiej 65 deka. Pierwszy połeć kładziemy na dnie niecki skórą do dna, następny słoniną do słoniny, tak natarte i przesypane solą układamy parami, przyciskamy deską i kamieniami. Trzymać tak 2 — 3 tygodni, polewając sosem, który ścieka na dno, oraz przewracając tak pary połci, aby te co leżały w dół poszły w górę. Potem wyjąć, obsuszyć i albo układać w skrzynki, przekładając dobrze wysuszonym na piecu sianem albo kto lubi z lekka obwędzić. Jeżeli po pewnym czasie da się odczuć przez siano lekka wilgoć, wyjąć, słoninę przesuszyć w przewiewie, dać nowe siano, zabić wieczko i trzymać w chłodnym ale bezwarunkowo suchym miejscu.

SOLENIE POLĘDWICY I OZORA

Po wyjęciu polędwicy i ozora kładzie się je na dwa dni w świeżą krew, co im nadaje znaną, piękną, ciemną barwę. Powinno stać w chłodzie ale nie zamarznąć, wyjąć, osączyć, osuszyć, zapeklować, dodając do tego peklowania inne kawałki posiadanego mięsa. Na 10 kilogramów mięsa przeznaczonego na szybsze użycie bierzemy 32 i pół dekagrama soli, saletry 20 gramów, angielskiego ziela, pieprzu, listków bobkowych, gwoździków, po 10 gramów tłuczonych a kolendru 10 g w całości. Nałożyć do pełna beczułkę, dokładając o ile jest mało słoniną, wołowiną czy cielęciną, potrzymać dwie doby w izbie a potem zabić, zasmolić, wynieść na chłód, ale nie dać zamarzać. Przewracać baryłkę początkowo dwa razy na dzień, potem dwa razy na tydzień. Przed użyciem wyjąć, obsuszyć w przewiewie i albo używać w ten sposób przygotowane, bardzo smaczne i zupełnie przypominające lekko wędzone wędliny miejskie albo obwędzić w przeciągu dni 10 — 14 podobnie jak to powiedziano wyżej.

UWAGA

Streszczając to co powiedziano wyżej, widzimy, że dla przygotowania szynki litewskiej surowej trzeba peklować ją 3 tygodnie i tyleż wędzić w zimnym dymie.

Szynkę wędzoną na prędszy termin peklujemy mają 14, dużą 20 dni, wędzimy 5 — 7 dni. Szynkę, którą zaraz zjemy, wędzimy w gorącym dymie kilka godzin.

Kiełbasy wędzi się tydzień. Można zarówno polędwicę jak szynkę użyć bez wędzenia, przesuszyć tylko kilka dni w przewiewie. Na prędki użytek będą b. dobre.

Jak widać z powyższego, większe świąteczne zapasy trzeba rozpocząć na miesiąc przed świętami, szynki przeznaczone na dłuższy użytek będą się wędziły i po świętach. O ile zaś kupujemy mięso na przerobienie u rzeźnika, wystarczy nabyć szynkę na miesiąc wcześniej, ale małe kawałki nawet na 18 — 20 dni do świąt.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

MAKARONIKI Z ORZECHAMI LASKOWYMI

Dodatki do ciasta: 100 gr orzechów laskowych, 100 gr migdałów, 250 gr cukru, 1 paczka cukru waniliowego D-ra Oetkera, 5 — 6 białek, 100 gr mąki pszennej, 1 równa łyżeczka od herbaty = 3 gr proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera.

Sposób przyrządzania ciasta: Ususzyć orzechy około 10 minut w ciepłym piecu, gdyż w ten sposób dadzą się łatwo wyłuskać, utrzeć miałko, zmieszać z utartymi migdałami, cukrem i cukrem waniliowym. Jednocześnie dodawać powoli przesianą i zmieszaną z „Backinem" mąkę oraz pianę z białek. Ułożyć łyżeczką od herbaty małe kupki na papierze pergaminowym i piec w dobrze ogrzanym piecu około 10 — 15 minut. Gotowe makaroniki wraz z papierem pergaminowym położyć na mokry ręcznik, aby odlepiły się powoli od papieru. Z podanej proporcji wypada około 40 makaroników.

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 14. II. — 20. II. 37 r.

NIEDZIELA 14.II.

9.00 — Transmisja nabożeństwa
10.40 — Opera „Pajace" z płyt
12.03 — Poranek muzyczny
14.00 — Reportaż z życia
14.30 — Zespół wokalny „Te 4"
15.00 — Koncert w wykonaniu orkiestry wojskowej
15.30 — „Audycja dla wsi"
16.30 — Kurant staroświecki z utworów Wł. Syrokomli
17.00 — Podwieczorek przy mikrofonie
19.00 — „Spotkanie Wyspiańskiego z Żeromskim" — szkic lit.
19.20 — Motywy hiszpańskie w muzyce francuskiej
21.00 — „Na wesołej lwowskiej fali"
21.30 — Recital fortepianowy Bolesława Woytowicza
22.00 — Rozrywkowy koncert wieczorny

PONIEDZIAŁEK 15.II.

11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Koncert orkiestry wojskowej
15.15 — Duet Pills — Tabet i orkiestra Edith Lorand
15.55 — „Wszystkiego po trochu" — audycja dla dzieci
16.30 — Orkiestra Mandolinistów „Sempre Vivo"
17.00 — „Udział Polaków w odkryciach geograficznych"
17.15 — Koncert solistów
17.50 — „Gdy śmierć odpoczęła" — pogadanka
18.50 — „Zjadłoby się zjadło, gdyby z pieca spadło" — dialog
19.00 — Audycja strzelecka
19.30 — Koncert popularny
21.00 — „Bunt Absalona" — fragment słuchowiskowy
21.30 — Koncert w wyk. Ukraińskiego Chóru
22.00 — Koncert symfoniczny
23.00 — Orkiestry Harry Roy'a i Hanza Huppertza (płyty)

WTOREK 16.II.

6.30 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Włodzimierz Horowitz i Yehudi Menuhin (płyty)
15.15 — Mała Orkiestra Polskiego Radia
16.30 — Najnowsze piosenki filmowe (płyty)
17.00 — „Dni powszednie państwa Kowalskich"
17.50 — „Skrzynka zażaleń Nr. 2" — monolog M. Hemara
19.00 — „Dyskutujmy": „Czy demokracja uszczęśliwia"
19.20 — Koncert orkiestry wojskowej
20.15 — Koncert symfoniczny
22.30 — „Zima poetycka" — kwadrans poezji
22.45 — Muzyka z kawiarni „Café-Club"

ŚRODA 17.II.

6.30 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Koncert rozrywkowy
15.15 — Koncert rozrywkowy (płyty)
16.10 — „Tomasz Alva Edison" — słuchowisko dla dzieci
16.35 — Koncert solistów
17.00 — „Sytuacja na Bałtyku w roku 1920 a dziś" — odczyt
17.15 — „Z dziejów operetki" — reportaż muzyczny
19.20 — „Schubert - Mendelssohn" (płyty)
19.55 — Lekkie piosenki (płyty)
21.00 — „Opowieści o Chopinie" — wieczór X
21.45 — Wolfgang Amadeusz Mozart: Divertimento nr 17 D-Dur
22.35 — Mała Orkiestra Polskiego Radia

CZWARTEK 18.II.

6.30 — Audycja poranna
11.30 — Poranek muzyczny dla młodzieży szkół powszechnych
12.03 — Trzy słynne orkiestry symfoniczne
15.15 — Muzyka lekka w wyk. Małej Orkiestry P. R.
16.20 — „Chwilka pytań" — pogadanka dla dzieci
16.35 — „Śpiew na Narwi" — obrazek muzyczny
17.15 — „Płyty dla znawców"
19.00 — „Złowrogi portret" — premiera słuchowiska
19.30 — „Na swojską nutę"
21.00 — Sylwetki kompozytorów polskich"
22.00 — Muzyka lekka
22.30 — Koncert muzyki lekkiej

PIĄTEK 19.II.

6.30 — Audycja poranna
11.30 — Audycja dla szkół
12.03 — Koncert Małej Orkiestry P. R.
15.15 — Paderewski i Kreisler jako kompozytorzy i wykonawcy
16.30 — „Głosy przyrody" — koncert
17.00 — „Współczesna Portugalia" — felieton
17.15 — Recital fortepianowy Kazimierza Kranca
19.00 — „Kowalik skończył służbę" — opowiadanie
19.20 — „Z pieśnią po kraju" — audycja
19.45 — „Klarnet i saksofon" — VII pogadanka
20.10 — Opera „Aida" Verdiego
23.00 — Muzyka lekka

SOBOTA 20.II.

6.30 — Audycja poranna
11.30 — „Śpiewajmy piosenki"
12.03 — Miniatury instrumentalne
14.30 — „Poczajów" — słuchowisko dla dzieci
15.15 — „Najpiękniejsze głosy" (płyty)
16.15 — Koncert Orkiestry wileńskiej
17.00 — Koncert dawnej muzyki
19.00 — Audycja dla Polaków z zagranicy
19.30 — „Wieczór przy mikrofonie"
22.00 — Recital śpiewaczy Halmi Einer
22.30 — Mała Orkiestra Polskiego Radia

RADIO A LUDZIE STARSI

Powiedziano kiedyś rzecz mądrą: „żadnych zmian w życiu staruszków. To samo miasto, to samo mieszkanie i pokój. Nie odbierać im mebli, z którymi się zżyli, niech będzie ta sama stara służąca, żadnych wyjazdów i przeprowadzek. Tylko wtedy może im być w życiu możliwie najlepiej".

To prawda.

Niezmienność — jak spokojna oliwa — dobrze konserwuje żywotność. Ostre tarcia z młodą rzeczywistością, to nie na stare siły. Z warunkiem jednak, aby w tym najbardziej konserwatywnie płynącym życiu otwierać od czasu do czasu okno.

Radio jest dla nich tym oknem na świat. Mowa tu zresztą o starości prawdziwej, a nie o tych, których zaciekła młodość uśmiecha się i prostuje zwycięsko pod ciężarem coraz to nowych lat.

Dla ludzi jednak o intelekcie i dogasającym układzie fizycznych sił, o stopniowym kurczeniu się myśli i uczuć, nieraz maniacko uczepionych przeszłości, miejsce w życiu znaleźć jest trudno.

Własna rodzina staje się z dnia na dzień obca, rówieśników szuka się coraz częściej po cmentarzach.

Nie żyje się razem, nie przechodzi stopniowych faz, dlatego zmiany obyczajowości, dostrzeżone jaskrawo i nagle, rażą jak ostre światło:

Stąd walka z otoczeniem i niezadowolenie ze świata.

Radio jest lekiem i pociechą dla starych. Ono ratuje, ono trzyma przy życiu, ono w to życie, od którego by się dawno odeszło, wprowadza, jak magnes ciągnący na nowo. Niejeden, w pojęciu starszych kant, w rzeczywistości staje się dzięki radiu, dzięki stopniowemu wnikaniu w przyczyny i w przebieg zjawiska, naturalną falą życiową.

Radio jest ciągłym dopływem zdarzeń światowych, których nieznajomość od życia odgradza i do niego zniechęca. Daje pokarm myśli, przeżywającej bez niego samą gorycz i przebrzmiałe radości wspomnienia.

Tę wielką pracę podtrzymywania w organizmach gasnących świeżości stanów uczuciowych i intelektualnych spełnia radio obok lub zamiast rodziny i otoczenia, nie mających czasu na wychowywanie starości równie koniecznego dla harmonii współżycia, jak starania, którymi się otacza dzieciństwo. Ten proces zresztą, podjęty przez bliskich, nieuniknienie pociągnie za sobą konflikty i obie strony od czasu do czasu rozjątrzy. Bezosobowość radia, mimo żywości kontaktu z wykonawcami programu jest wielkim sprzymierzeńcem wznowienia soków życiowych. Radio jest też autorytetem, którym z konieczności na skutek zbyt ścisłego pożycia rodzina stać się nie może.

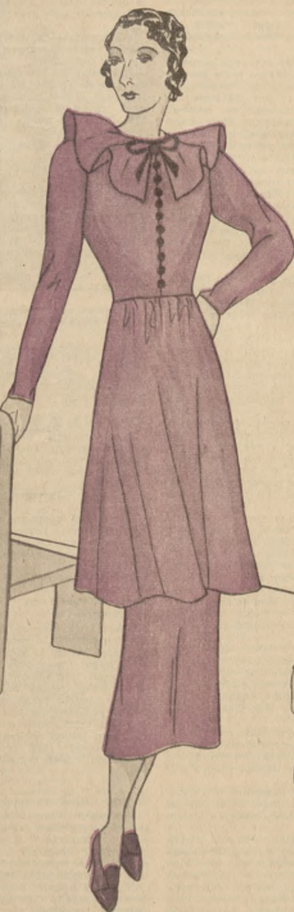
I radio zawsze ma czas dla swego wdzięcznego abonenta, podczas gdy bliscy ludzie tego czasu nie mają. Jeszcze dłuższe i smutniejsze wieczory po wyjściu wszystkich z domu, lub pochłonięciu ich przez własne zabawy i troski. A kiedy są w domu — zbytni gwar i hałas uraża, na skrzyżowaniach rozmów rzadko uda się zmieścić nieśmiałą starczą uwagę.

Myśl wreszcie spragniona spokoju łatwo wsącza w siebie życzliwie głosy słuchawki w atmosferze ciszy własnego kąta. A słuch osłabiony, dla którego z trudem są już dostępne rozmowy i głośne czytania, doskonale reaguje na kondensator radiowy. Tym bardziej, że i wzrok nieraz nie dopisuje, przez co jest się pozbawionym lektury. Ręce pozostają tylko pracowite i dłubią coś nieustannie na drutach, podtrzymując poczucie użyteczności, którą radio jeszcze bardziej umila i słodzi. A głosy Mszy Świętej ileż ukojenia wlewają w starcze pokorne serce!

Pamiętajmy więc, jeśli radio gra rolę żywego łącznika ze światem i jest radosną sprawą pełnej sił egzystencji, starości staje się ono tym bardziej niezastąpione. Pozbawianie go jej jest niedbalstwem, krzywdą i grzechem.









50 P. P. Suknia z wełny przerabianej, kokarda z wzorzystej tafty.

51 P. P. Suknia z matowego jedwabiu, stanik zapinany na guziki.

Nasza skrzynka

Szanowne Panie!

Dziękuję wszystkim, którzy się odezwali życzliwie na moje pismo, dzisiaj zaś, chcąc jak najoszczędniej zająć miejsce w „Skrzynce", chcę „hurtownie" odpisać na kilka spraw.

1) Profesor W. (Nr 46) chce poruszać z nami interesujące bardzo mnie sprawy pedagogiczne; lecz niestety, forma jego odezwy czy też oferty jest dla mnie za mało jasną. Nie rozumiem np. podziału na „hrabiątka i góralczyki". Moje dzieci nie należą ani do pierwszej, ani do drugiej kategorii, a są na pewno z tej samej gliny co i tamci, różnice wypływają tylko z odmiennych warunków zewnętrznych, które zawsze łatwo mogą ulec zmianie. Poza tym taka właśnie odezwa nie może być podpisana anonimem.

2) Czy w artykule o miodzie (w Nr 45) nie zaszła pomyłka, i czy chodzi tam naprawdę o olejek koperkowy? Wydaje mi się, że ma tam być wymieniony ol. anyżkowy.

3) Widzę, że p. Zofia F. z Łodzi (Nr 42) nie dostała jeszcze od nas odpowiedzi co do źródła nabycia lisiego tłuszczu. Zdaje mi się, że list mój będzie jedynym, który w tej materii napłynie do Redakcji.

Proszę czytywać uważnie w „Pr. P." artykuły z dziedziny medycyny i higieny, pisane przez ludzi fachowych; nie znajdzie Pani w nich nigdy wzmianki o leczniczych właściwościach różnych „egzotycznych" sadeł: lisiego, psiego, zajęczego, czy... komarzego. Jeżeli jednakże chce Pani koniecznie ten „lek" nabyć, to informacji udzielić Pani może jedynie jaki „sławny" znachor czy owczarz, a miejsce nabycia, to na pewno jaki gajowy lub oprawca. Jeżeli jednakże chodzi o leczenie jakiejś choroby, to serdecznie proszę i radzę zwrócić się do lekarza, zapisze na pewno coś innego.

4) Moje stanowisko w sprawie spółdzielni jest identycznie takie, jak p. Haliny (Nr 46). Nie odmawiam jednakże udziału, głosuję za Krakowem.

W sprawie alkoholu jakże całym sercem i całą duszą jestem z p. Haliną!

Bałam się tknąć dotychczas tej sprawy, gdyż wiem, jak dużo bym miała na ten temat do napisania. Przeciętnie nasze społeczeństwo w sprawie alkohologii jest — analfabetą!!!

Naszym zadaniem byłaby agitacja za wpisywaniem się na członków towarzystw abstynenckich i przykład w domach naszych. Redakcja zaś nasza możeby nam dała kiedy jaki artykulik naukowy z tak bardzo elokwentnymi statystykami, wykresami?

Los postawił mnie w środowisku, gdzie patrzę z bliska na epilog alkoholizmu. Niektóre z tych jednostek stoczyły się na dno nędzy i ohydy z bardzo, bardzo wysoka!...

Pieczęć zawodowej tajemnicy mego męża nie pozwala mi poprzeć mych skromnych wywodów wymową nazwisk, często bardzo znanych...

Na nieświetny koniec różnych świetnych karier zapuszcza się wstydliwie dyskretną kurtynę milczenia, (w nekrologu pan X umarł w Warszawie, byle nie w Tworkach, we Lwowie, nie zaś w Kulparkowie...) a właśnie jakże propagandowo podziałałoby takie brutalne zdarcie tej zasłony!...

Szkodliwe działanie alkoholu na młodzież jest dobrze znane każdemu przeciętnie wykształconemu człowiekowi, ale czy ci rodzice „uświadomieni" mają prawo wymagać od swej młodzieży wstrzemięźliwości, jeżeli u nich w domu na przyjęciach podaje się alkohol, choćby nawet z tą (ponętną!) etykietą na flaszce: „tylko dla dorosłych"! Wśród szerszego zaś ogółu często rodzice „nie mają serca" odmówić dziecku tego przysmaku, gdy starsi piją.

Wstrząsające są wyniki ankiet szkolnych, przeprowadzanych wśród środowisk ludności robotniczej.

Czy dałby się pomyśleć tak fatalnie duży odsetek chorób wenerycznych wśród jednostek bardzo kulturalnych i wykwintnych, gdyby nie opiekuńcza rola alkoholu? Tutaj też można obserwować pełne poniżenia zakończenie wspaniałej nieraz i zasłużonej egzystencji zasłużonego i wybitnego człowieka...

W Polsce stan walki z alkoholizmem jest wprost rozpaczliwym, na tym tle świetlanym punktem zjawia się harcerstwo, ze swym wychowywaniem obywatela już od dzieciństwa w bezwzględnym zakazie picia, ale, aby w dziecku nie wywoływać moralnych konfliktów, to usuńmy z naszych przyjęć wszelkie „cocktail'e", lub „czyste". Chcemy być bardzo szykowni i chcemy „épater le public", to dajmy gościom jaki ekwiwalent, wykwintne owoce i t. p.

Wszystko się da przeprowadzić i wprowadzić, tylko trzeba **chcieć!**

Doktorowa.

P. S. Proponuje wprowadzenie z reguły tego, co już u kilku korepondentek zauważyłam: podając odpowiedź na czyjś list, wymieniać numer, w którym list był wydrukowany.

Do Pani I. W. 36. Inowrocław.

I ja uprzejmię proszę o wskazówki, gdyż na leczenie u lekarza brak mi środków. Z góry serdecznie dziękuję, może w przyszłości czymś się zrewanżuję.

„Wiśniawa".
Tarnopol--Poste-Restante.

Może która z Pań zna adres p. Bronisławy Łotiszówny, prawdop. urzędniczki Sądu grodzkiego. Chciałabym ją prosić o szczegóły jednej sprawy, która mię interesuje.

Z góry dziękuję **Jedna z wielu.**

Rada dla Pani L. S.
Szanowna Pani!

Jeżeli Pani chorych kolan nie nacierała „Ichtyolem", to proszę posłuchać mojej rady. Proszę w aptece kupić „Ichtyolu". Czarny, gęsty płyn. Płynem tym posmarować (nie wcierać) kolana, owinąć jakąś starą, cienką szmatką („Ichtyol" brudzi), potem jakąś wełnianą chustą i dobrze przymocować opaską lub t. p. Chodzi o to, żeby kolana miały bardzo ciepło. Po kilku takich nacieraniach i opakowaniach poczuje Pani zmniejszenie bólu a po dwóch, trzech tygodniach zupełne uleczenie. Z poważaniem

Oszczędna.

Kochane Młode Czytelniczki.

Serdecznie Wam dziękuję, że tak chętnie pośpieszyłyście z odpowiedzią na mój apel w „Skrzynce". Ale doprawdy mimo najlepszych chęci nie będę mogła odpowiedzieć na wszystkie listy, które nadeszły z różnych stron Polski.

Może by jednak dobrze było, żebym przesłała adresy Czytelniczek niezbyt oddalonych od siebie, aby wspólnie korespondowały.

Proszę Was bardzo, wypowiedzieć się na ten temat, albo w „Skrzynce" albo wprost do mnie.

Zofia Kurdzielówna.

„Stroskanej".

Może moja rada przyda się Pani, choć można ją zastosować dopiero latem. Mąż mój cierpiał na egzemę mokrą nogi od kilku lat i wyleczył w tym roku, korzystając ze słońca, którego mieliśmy latem dosyć. Chorą nogę wystawiał codziennie na operację słońca przez dwie godziny od 12-tej do 2-giej. Do końca lata noga była wyleczona, dziś jest zdrów zupełnie. Kuracja wymaga tylko cierpliwości, może Pani zechce spróbować. Skóra od opalenizny pozostanie ciemniejsza.

„Lina".

Kochane Panie.

Trapi mnie i psuje figurę zbyt duży żołądek, a właściwie tylko b. tłusta błona brzuszna. Próbowałam robić sama masaże, ale może dlatego, że robiłam to dorywczo, bez skutku. Może która z Pań da mi jaką dobrą radę.

Druga sprawa jest następująca: od 15 lat mieszkam w małym miasteczku, nie utrzymując prawie żadnych stosunków. Od czasu do czasu jeżdżę do Równego po sprawunki. I tam właśnie chciałabym znaleźć jakąś panią, z którą mogłabym nawiązać miły kontakt towarzyski. Jeżeli mi wolno „stawiać warunki", to pragnę, aby to była osoba kulturalna, wychowana „w domu", nie dorywczo przez ludzi, niezbyt podeszła w wieku i nie nudystka, ani też zbliżona w swoich pojęciach do nich. Mam nadzieję, że list mój znajdzie oddźwięk, na jaki niecierpliwie czekam.

Halina z granicy bolszewickiej

P. Maleńka.

Robiłam dwa przepisy p. F. D-ski na suchą cerę i na zmarszczki bez powodzenia. Czy p. sama robiła kremy czy apteka? **Luśka z K.**

— — — — — — — — —

Rada dla p. Prenumeratorki z Pokucia.

Podobną egzemę przechodziłem kilka lat temu, lecz miałem ją na nogach. Łuszczenie się skóry obok pięt, pod podeszwami i na palcach. Swędzenie nie do zniesienia. Leczyłem się w Warszawie i Katowicach, nic mi jednak nie pomogło. Pewnego razu woźny nasz widząc moje nog. poradził mi, abym wieczorem idąc spać obmywał nogi własnym moczem. Robiłem to kilka razy rano i wieczorem, nie wycierając nóg. Swędzenie ustało. [illegible] zginęła.

J. Ż.

— — — — — — — — —

P. S. Pani „Lusi" wieś Rogacze mogę posłać recepty, gdyż podobny wyprysk wilgotny miałem na rękach. Leczyłem wyżej opisanym sposobem, maścią i wodą do obmywania. Receptami służę.

Adres w Redakcji. **J. Ż.**

— — — — — — — — —

Mam lat 26 i ukończone gimnazjum humanistyczne. Najbardziej chciałabym otrzymać miejsce nauczycielki-wychowawczyni do dzieci w wieku przed, lub szkolnym. Mogłabym im dawać początki francuskiego, niemieckiego lub inne lekcje. Mogłabym też zająć się domem u starszych osób, które potrzebują osoby życzliwej i bezwzględnie uczciwej.

Znam się na pracy w ogrodzie i bardzo lubię zajęcie w tej dziedzinie.

Nie lubię miasta, to też z prawdziwą radością przyjęłabym posadę na wsi, ale gdyby się co znalazło w mieście, też bym nie odrzuciła.

Na życzenie mogę dać adres jednej z pań prenumeratorek, która może dać o mnie wyczerpujące referencje.

Myślę, że prośba moja będzie wysłuchana, to też z góry dziękuję.

Adres mój: Janikowo, pow. Inowrocław, woj. poznańskie — poste-restante

Dla I. 26

Na prośbę Czytelniczek podaję dwa środki:

I. na wyleczenie się z epilepsji.
II. na kamienie w nerkach.

I. środek na epilepsję.

Otóż w głowie wieprza, za uszami znajduje się kosteczka (zw. diabełek), podobna do trupiej główki z rogami, jest ona włożona w wgłębieniu czaszki, znacznie bielsza od zwykłej kości. Po wyjęciu pewnej ilości kosteczek (w jednej głowie znajdują się dwie kosteczki) należy je wysuszyć w piecu, zetrzeć na proszek i przyjmować trzy razy dziennie po 0,1 g lub 0,2 g. Obojętnie przed czy po jedzeniu, byleby razem z jedzeniem nie mieszać. Kurację należy rozpocząć podczas nowiu księżyca. Kuracja musi trwać tak długo, dopóki nie poskutkuje.

II. Środek na kamienie.

1. Głóg, 2. skrzyp, 3. piołun, 4. jałowiec.

Wszystkiego wziąć w równych częściach, pokroić drobno, zmieszać i zaparzyć, brać 1 łyżkę stołową na szklankę dużą (200 g) wody. Pić trzy razy dziennie przed jedzeniem.

Poskutkuje bardzo szybko, ataki bólu więcej się nie powtórzą, ale przyjmować dłuższy czas, ażeby całkowicie wyleczyć się. Recepta wypróbowana.

H. Bończa — B.

Drogie Panie!

Nigdy się nie spodziewałam, że moja niedola znajdzie taki oddźwięk, sądziłam, że na pewno nikt mi nie odpisze, ale jest inaczej. Ludzie cierpią i tym samym innych rozumieją.

Otrzymałam wiele cennych rad i wskazówek, naturalnie nie wszystkie i nie od razu dadzą się zastosować, ale zdaje mi się, że już czuję się lepiej, chciałam więc tą drogą podziękować.

Wszystkim Paniom i Panom serdecznie dziękuję i życzę wszystkim dużo pomyślności.

Violette.

— — — — — — — —

Mam lat 21, skończyłam szkołę powszechną i niecałe dwa kursy seminarium naucz. Z powodu ciężkich warunków materialnych musiałam przestać chodzić. Po rocznej przerwie oddano mnie do zakładu krawieckiego, gdzie jako uczenica chodziłam trzy lata i równocześnie skończyłam szkołę Zawodowo Dokształcającą. Obecnie już dwa lata jestem na całkowitym utrzymaniu ojca, który jako kolejarz pracuje za wynagrodzeniem 130 zł i utrzymuje rodzinę składającą się z 6 osób. Brat starszy ze średnim wykształceniem również bez pracy, reszta rodzeństwa młodsza, chodząca jeszcze do szkoły.

Z ochotą pójdę do warsztatu krawieckiego albo magazynu w charakterze czeladniczki.

Może być jakakolwiek praca i do dzieci. Jestem naturą spokojną, zrównoważoną, pilną i chętną w każdej pracy.

Jadwiga Armatysówna.
Stale, p. Tarnobrzeg.

Odpowiedzi dla p. Kotarowej z Chorzowa.

W Nr 1 „Prakt. Pani" przeczytałam prośbę Sz. Pani o podanie lekarstwa na kamienie żółciowe.

Otóż w tym cierpieniu najważniejsza jest dieta: bez jaj, bez śmietany, mięso białe tylko, tylko gotowane, chleb czerstwy i t. p.

Poza tym dobrze robi picie oliwy nicejskiej na noc, a rano łyżka oleju rycynowego. W ciągu dnia niech Pani pije odwar z młodych suszonych listków brzozowych. Od kilku osób cierpiących na tę chorobę słyszałam, że bardzo pomagają te ziółka.

Łączę miłe pozdrowienia **Z. M.**

Kochane Panie!

Kilka razy zapytywały Panie jak wyleczyć można żylaki. Podam sposób, jakim wyleczyłam się sama. A lekarstwem jest najzwyklejsza sól biała kuchenna. Co drugi dzień robiłam kąpiel słoną na miednicy w ciepłej wodzie, 5 l. wody, 2 łyżki stołowe soli. Kąpałam obie nogi (żylak był na lewej nodze), trzymając 10 do 20 minut. Po tygodniu przerwa, 2 lub 3 dni i znów to samo, tak powtarzałam przez kilka miesięcy. Dzisiaj noga moja jest zupełnie zdrowa ani śladu żylaka. Zaznaczę jeszcze, że stan był bardzo poważny, noga się od czasu do czasu zaogniała, puchła, nosiłam opaski, ale te nic nie pomagały. Jak zbawienną jest sól w wielu wypadkach, przekonałam się w 22 letnim okresie mego małżeństwa. Pierwszy mój dwuletni syn, wskutek jednostronnego odżywiania dostał krzywicy w stopach, mąż lekarz polecił mi kąpać dziecko w soli 5 minut co drugi dzień. Po dwóch miesiącach dziecko było zupełnie wyleczone. Stosowałam sól i stosuję jeszcze do dziś dnia w okresach osłabienia i zmęczenia używając w tych wypadkach tylko kąpieli nożnej. Dzieciom zaś moim stale do tygodniowej kąpieli dodaję 2 łyżki stołowe soli. **Krakowianka.**

Do Pani Maleńkiej.

Od dłuższszego czasu jestem stałą prenumeratorką pisma „Prakt. Pani" i z wielkim zainteresowaniem czytam „Naszą skrzynkę". Szanowna Pani, pisząc do Pani Reni w sprawie „malunku", wspomina o preparatach zrobionych według przepisów p. F. D-skiego w „Praktycznej Pani". Ja też mam cerę bardzo suchą i mimo 27 lat zaczęłam dostawać zmarszczek pod oczami i na nosie. Uważam, że to trochę za wcześnie.

Otóż zwracam się do kochanej Pani z prośbą o podanie mi w „Naszej skrzynce" dokładnego przepisu p. F. D-skiego przeciw zmarszczkom. Wierzę, że preparat ten i na moją cerę dobrze zrobi.

Za łaskawą odpowiedź z góry serdecznie dziękuję. **Wu-Ka ze Lwowa.**

Do Pani Maleńskiej.

W sprawie zwalczania alkoholizmu w naszych domach jak i w sprawie „malunku" jestem w 100% tego samego zdania co i kochana Pani. Wódki w moim domu na codzień nie ma, tylko na święta lub większe przyjęcia. Ale znam dużo domów, w których wódka staje się chlebem powszednim i z tym trzeba walczyć.

Zadanie jest bardzo trudne. Kochana Pani proponuje zawiązać ligę zwalczającą rozszerzenie się alkoholizmu. To bardzo dobra myśl i ja bardzo chętnie wstąpię w szeregi walczących z alkoholem.

Proszę przyjąć serdeczne pozdrowienia.

Wu-Ka ze Lwowa.

— — — — — — — — —

W numerze 50 „Prakt. Pani" w Naszej skrzynce wyczytałam poradę dla „Kaszlącej". Ponieważ mój mąż cierpiał przez długie lata również na bronchit, zastosowałam leczenie, wskazane prze Panią H. K. z Poznania. Środek ten mężowi świetnie robi i mam nadzieję na zupełne wyleczenie. Nie mam słów wdzięczności za tak skuteczny środek.

Zachęcona takim nadzwyczajnym wynikiem podanego lekarstwa, udaję się tą samą drogą ze swoimi boleściami do Kochanej Skrzyneczki. Może która z Pań poradzi coś i dla mnie. Już kilka lat cierpię bardzo na nerwy; czuję stale niepokój, jestem na wszystko bardzo wrażliwa i byle co wyprowadza mię z równowagi. Okropnie przykre jest to uczucie i chciałabym bardzo tego się pozbyć.

L. B. Nerwowa.

Szan. Panie Czytelniczki — Szanowna Redakcjo!

Artykułem „Frontem do Kresów Wschodnich" bardzo się zainteresowałam, ponieważ tą sprawą zajmuję się z moim mężem już oddawna. Mąż mój jest mistrzem malarskim i chce się na Kresach Wschodnich osiedlić. Może by więc która z Szan. Pań wskazała jakie większe miasto na Kresach, gdzie brak jest malarzy chrześcijan. Reflektuje jedynie na miasta powiatowe, byśmy mogli liczyć i na poparcie władz i urzędów. Za udzielenie mi pomocy byłabym bardzo wdzięczna.

Gniezno.

Jestem młodą, mam zaledwie lat 19, a już od 6 lat cierpię na t. zw. „łuszczycę", t. j. rodzaj łupieżu, który w zimie występuje w większych ilościach i to w miejscach widocznych jak głowie, łokciach i t. d., w lecie zaś stopniowo zanika.

Pomimo wszczętego leczenia 4 lat wstecz, nic nie pomogło, tylko jeszcze w większych nawet ilosciach występowało, tak, że zmuszona byłam kurację przerwać.

Teraz jednak z każdym dniem okropnie się tym truję i jestem zrozpaczona, co dalej czynić, aby się tego wyzbyć, gdyż to i szpeci.

Radźcie drogie Panie i dopomóżcie mi jakąś użyteczną radą.

Młoda mężatka B. W.

Szanowne Panie!

Obserwuję, że Panie zwracają się w naszej „skrzynce" z żalami, prosząc o poradę, pragnę i ja wyłuszczyć co mnie boli. Mam za kordonem brata z fachu kupiec bławatny i absolwent wyższej szkoły tekstylnej w Kamienicy (Chemnitz), który od czterech lat jest bezrobotny. Jako Polak nie otrzymuje posady w Niemczech. Również koncesji na otwarcie sklepu jemu nie udzielono, mimo interwencji Związku Polaków. Przeto pragnę dla niego w Polsce postarać się o byt. Będę wielce zobowiązaną, gdyby choć która z Pań poleciła mi większe sklepy konfekcyjne wzgl. nawet fabryki. **Wdzięczna G. P.**

Zwracam się do Pań za pośrednictwem „Naszej Skrzynki" w sprawie wilgotnego mieszkania. Mieszkanie jest służbowe i zajmuję je od września u. r. Zewnętrzne ściany są otynkowane. Wewnątrz ściany były kiedyś pokryte farbą olejną, a obecnie na nich jest farba klejowa. Początkowo mieszkanie wydawało się suche. Po nastaniu wilgotnych dni jesiennych na całych ścianach jest wilgoć, od podłogi do sufitu. Prawdopodobnie wilgoć pochodzi nie tyle z fundamentów, ile od wadliwej budowy ścian (niedobra cegła, albo tynk). Chciałabym własnym kosztem doprowadzić mieszkanie do stanu zdrowotnego, przy najmniejszych wydatkach, gdyż grubsza suma byłaby niemożliwa.

Może więc łaskawe Panie znajdą na to sposoby, lub może która z pań ma męża, który zawodowo rozumie się na tych sprawach. Proszę więc o radę.

Nauczycielka z K.

Upraszam Szanowną Redakcję o łaskawe zamieszczenie dla Pani K. z Poznania jak wyleczyć białe upławy. Pani S. Z ze Stanisławowa podała środek, jednak nie da się dla każdej osoby zastosować płukanie hegarem, kobiety zamężne tak, a zatem co dnia robić nasiadówki z kory dębowej — tak 3 dg kory zagotować na jedną nasiadówkę, po kilku razach zobaczy Pani pewny skutek, robić aż do wyleczenia, i gdyby się kiedyś odnowiło, powtórzyć, gdyż to jest już taka nasza choroba.

Za skutek ręczę, gdyż na sobie praktykowałam i innym radziłam, którzy mi byli wdzięczni. **W. K. ze Stryja.**



52 P. P. Praktyczna suknia z miękkiej wełny.

53 P. P. Elegancka suknia przybrana jedwabną krezą.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Wzór na makatkę

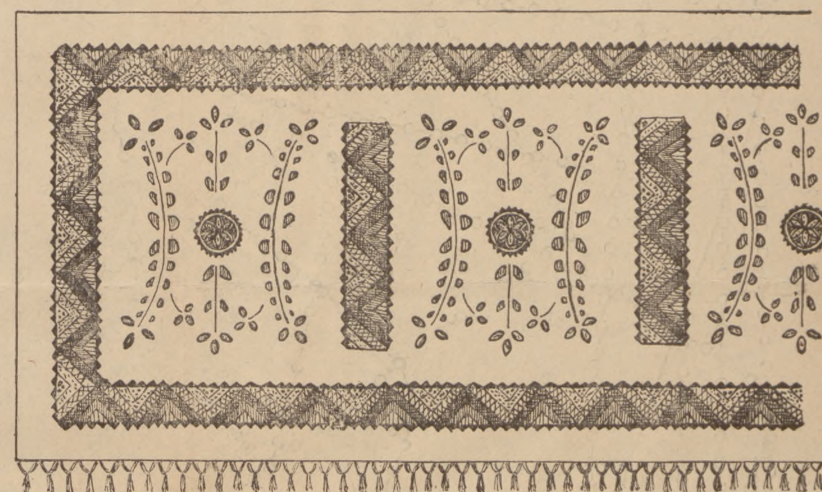
motyw ludowy - orawski.

Praktyczna Pani No 7 1937 r.

Haft kolorową wełną na jasnym suknie lub bawełną na szarym płótnie. Szerokość makatki - 66 cm, długość dowolna, zakończenie - frendzla.

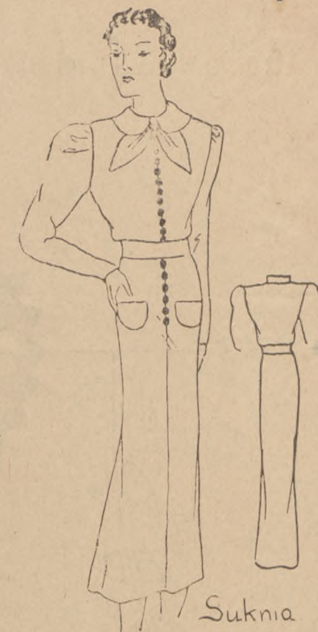
Narożnik wykonać według linii kreskowanej.

połowa szerokości



Ściegi: pocztowy i płaski.

Kolory:
- granatowy
- fioletowy
- ciemnoniebieski
- zielony
- ciemnoczerwony
- pomarańczowy
- żółty



1. przód stanika
2. tył stanika
3. rękaw
4. kołnierz
5. przód spódnicy
6. tył spódnicy
7. kokardka
8. kieszeń

